

747 MID-AMERICA BLVD • HOT SPRINGS, AR 71913-8414 USA
Phone (+1) 501-321-2244 • Fax (+1) 501-321-9232

www.smithsedge.com

Follow us on



Item #50281

Voltage: 120V/60Hz • Watt: 68.2W • Current : 1.22A

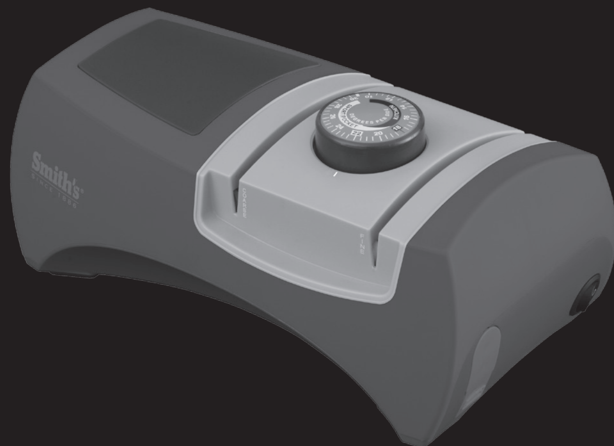
Operating Temperature : 45ºF - 95ºF (7ºC - 35ºC)

Designed in the USA • Made In China
Conçu aux Etats-Unis • Fabriqué en Chine
Diseñado en EE.UU • Hecho en China



Adjustable Edge Pro

Electric Knife Sharpener
Affûteur électrique pour couteaux
Afilador De Cuchillos Eléctrico



Owner's Manual

Manuel de l'utilisateur • Manual Del Propietario

To see instructional video and product information, scan this code with your smart phone or visit our website at www.smithsedge.com.

Pour visionner la vidéo d'instructions et consulter les informations offertes sur le produit, scannez ce code à l'aide de votre smartphone ou visitez notre site Web www.smithsedge.com.

Para ver un video instructivo e información sobre el producto, escanee este código con su teléfono inteligente o visite nuestro sitio Web en www.smithsedge.com.



IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: Read Owner's Manual Before Using This Sharpener.

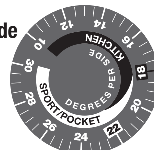
This is a ETL listed appliance. It is intended for household use only. When using electrical appliances, the following basic safety precautions should always be followed:

1. Do not use appliance for other than intended use.
2. To protect against electric shock, do not put this knife sharpener in water or any liquid.
3. This device is not recommended for use by children and close supervision is necessary if appliance is used near or by children.
4. Unplug from outlet when not in use or when cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Before using the sharpener, uncoil the power cord and straighten to remove any kinks.
7. Do not operate this appliance if the cord or plug has been damaged, or if the sharpener has been dropped or damaged in any manner. If appliance malfunctions in any way please return the appliance to Smith's factory for examination and repair.
8. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. During sharpening, do not let the electrical cord hang over the edge of the counter or table, or come in contact with the knife being sharpened, a hot surface, or stovetop.
11. This sharpener is designed to sharpen knives. Do not try to sharpen any other type of blade on this machine.
12. Do not attempt to sharpen knife or tool edges that do not fit freely into the blade guide slots.
13. Do not use with lubricants, water or honing oil.
14. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reversethe plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING! This electric knife sharpener will produce a very sharp edge. Use caution when handling your knife after sharpening. Do not test knife sharpness by running your fingers or any part of your body along the edge of the blade. To avoid injury, handle sharpened knives with extreme care.

HOUSEHOLD KNIVES



Style of Knife	Brand / Series	Degrees Per Side
Chef's knife 	Global	17
	Henckel/Cronidur	12.5
	Shun	16
	Wusthof	14
	Zwilling Henckel /all others	15
All Brands/Manual Serrated Sharpening Slot ONLY 		
Santoku Knife 	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	11
	Zwilling Henckle/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15
Paring Knife 	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	14
	Zwilling Henckle/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15
Utility knife 	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	14
	Zwilling Henckle/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15
Boning Knife 	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	18
	Zwilling Henckle/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15

Note: Angle, as used in these instructions, refers to the angle at the cutting edge. Based on third party information.

SPORTING GOODS/OUTDOORS

Style of Knife	Brand	Degrees Per Side	Contact Information
Everyday Pocket Knives/Multi-Tools 	Al Mar	20	www.almarknives.com; (503) 670-9080
	Benchmade	18 - 20	www.benchmade.com; 1-800-800-7427
	Blade-Tech	20 - 22	www.blade-tech.com; (877) 331-5793
	Boker USA	20 - 22	www.boker.de/us; 1-800-835-6433
	Browning	Contact manufacturer	www.browning.com; 800-333-3288
	Buck	13 - 16	www.buckknives.com; 800-326-2825
	Camillus	23	www.camillusknives.com; 877-412-7467
	Case	19 - 22	www.caseknives.com; 1-800-523-6350
	Cold Steel	23 - 25	www.coldsteel.com; (805) 658-0180
	Columbia River (CRKT)	17 - 22.5 (depending on designer) Contact CRKT for specific angle	www.crkt.com; 503-685-5015
	Frost	Contact manufacturer	www.frostcutlery.com; (423) 894-6079
	Gerber	Contact manufacturer	www.gerbergear.com; 800-950-6161
	KA-BAR	Listed on their website on a per knife basis, but generally 15	www.kabar.com; 800-282-0130
	Kershaw	20 - 22	www.kershawknives.com; (503) 682-1966
	Knives of Alaska	18 - 20	www.knivesofalaska.com; 903.786.7366
	Old Timer	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Outdoor Edge	20	www.outdooredge.com; 800-447-3343
	Remington	Contact manufacturer	www.remington.com; 1-800-243-9700
	Schrade	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Smith & Wesson	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	SOG	22 for flat grinds and 18 - 20 for hollow grinds; see website for specific edge configuration	www.sogknives.com; 888-405-6433
	Spyderco	20	www.spyderco.com; 800-525-7770
	Uncle Henry	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Victorinox	15 - 20; Contact Victorinox for specific angle	www.victorinox.com; 1-800-442-2706
	Winchester	Unknown; Suggest using Smith's recommended angle for knife type	Unknown
Hunting/Outdoor Fixed Blade 	Al Mar	20	www.almarknives.com; (503) 670-9080
	Benchmade	18 - 20	www.benchmade.com; 1-800-800-7427
	Blade-Tech	20 - 22	www.blade-tech.com; (877) 331-5793
	Boker USA	20 - 22	www.boker.de/us; 1-800-835-6433
	Browning	Contact manufacturer	www.browning.com; 800-333-3288
	Buck	13 - 16	www.buckknives.com; 800-326-2825
	Camillus	23	www.camillusknives.com; 877-412-7467
	Case	19 - 22	www.caseknives.com; 1-800-523-6350
	Cold Steel	23 - 25	www.coldsteel.com; (805) 658-0180
	Columbia River (CRKT)	17 - 22.5 (depending on designer) Contact CRKT for specific angle	www.crkt.com; 503-685-5015
	Frost	Contact manufacturer	www.frostcutlery.com; (423) 894-6079

Style of Knife	Brand	Degrees Per Side	Contact Information
Hunting/Outdoor Fixed Blade (cont.) 	Gerber	Contact manufacturer	www.gerbergear.com; 800-950-6161
	KA-BAR	Listed on their website on a per knife basis, but generally 20	www.kabar.com; 800-282-0130
	Kershaw	20 - 22	www.kershawknives.com; (503) 682-1966
	Knives of Alaska	18 - 20	www.knivesofalaska.com; 903.786.7366
	Old Timer	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Outdoor Edge	20	www.outdooredge.com; 800-447-3343
	Remington	Contact manufacturer	www.remington.com; 1-800-243-9700
	Schrade	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Smith & Wesson	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	SOG	22 for flat grinds and 18 - 20 for hollow grinds; see website for specific edge configuration	www.sogknives.com; 888-405-6433
	Spyderco	20	www.spyderco.com; 800-525-7770
	Uncle Henry	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Winchester	Unknown; Suggest using Smith's recommended angle for knife type	Unknown
Hunting/Outdoor Folder 	Al Mar	20	www.almarknives.com; (503) 670-9080
	Benchmade	18 - 20	www.benchmade.com; 1-800-800-7427
	Blade-Tech	20 - 22	www.blade-tech.com; (877) 331-5793
	Boker USA	20 - 22	www.boker.de/us ; 1-800-835-6433
	Browning	Contact manufacturer	www.browning.com; 800-333-3288
	Buck	13 - 16	www.buckknives.com; 800-326-2825
	Camillus	23	www.camillusknives.com; 877-412-7467
	Case	19 - 22	www.caseknives.com; 1-800-523-6350
	Cold Steel	23 - 25	www.coldsteel.com; (805) 658-0180
	Columbia River (CRKT)	17 - 22.5 (depending on designer) Contact CRKT for specific angle	www.crkt.com; 503-685-5015
	Frost	Contact manufacturer	www.frostcutlery.com; (423) 894-6079
	Gerber	Contact manufacturer	www.gerbergear.com; 800-950-6161
	KA-BAR	Listed on their website on a per knife basis, but generally 15	www.kabar.com; 800-282-0130
	Kershaw	20 - 22	www.kershawknives.com; (503) 682-1966
	Knives of Alaska	18 - 20	www.knivesofalaska.com; 903.786.7366
	Old Timer	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Outdoor Edge	20	www.outdooredge.com; 800-447-3343
	Remington	Contact manufacturer	www.remington.com; 1-800-243-9700
	Schrade	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Smith & Wesson	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	SOG	22 for flat grinds and 18 - 20 for hollow grinds; see website for specific edge configuration	www.sogknives.com; 888-405-6433
	Spyderco	20	www.spyderco.com; 800-525-7770
	Uncle Henry	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254

Style of Knife	Brand	Degrees Per Side	Contact Information
	Winchester	Unknown; Suggest using Smith's recommended angle for knife type	Unknown
Fillet Knives 	All Brands	15 - 16	Contact manufacturer for specific angle
Tactical Knives	Al Mar	20	www.almarknives.com; (503) 670-9080
	Benchmade	18 - 20	www.benchmade.com; 1-800-800-7427
	Blade-Tech	20 - 22	www.blade-tech.com; (877) 331-5793
	Browning	Contact manufacturer	www.browning.com; 800-333-3288
	Buck	13 - 16	www.buckknives.com; 800-326-2825
	Camillus	23	www.camillusknives.com; 877-412-7467
	Cold Steel	23 - 25	www.coldsteel.com; (805) 658-0180
	Columbia River (CRKT)	17 - 22.5 (depending on designer) Contact CRKT for specific angle	www.crkt.com; 503-685-5015
	Frost	Contact manufacturer	www.frostcutlery.com; (423) 894-6079
	Gerber	Contact manufacturer	www.gerbergear.com; 800-950-6161
	KA-BAR	Listed on their website on a per knife basis, but generally 15 for folders and 20 for fixed blades	www.kabar.com; 800-282-0130
	Kershaw	20 - 22	www.kershawknives.com; (503) 682-1966
	Mil-Tac	Generally 25 for Folders and 30 for Fixed Blades	www.mil-tac.com; 214-455-3137
	Remington	Contact manufacturer	www.remington.com; 1-800-243-9700
	Smith & Wesson	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	SOG	22 for flat grinds and 18 - 20 for hollow grinds; see website for specific edge configuration	www.sogknives.com; 888-405-6433
	Spyderco	20	www.spyderco.com; 800-525-7770
	Surefire		www.surefire.com; 800-828-8809
Custom Knives	A.G. Russell	15	www.agrussell.com; 800-255-9034
	Chris Reeves	18 - 20	www.chrisreeve.com; 208-375-0367
	Randall Knives	Contact manufacturer	www.randallknives.com; 407-855-8075
	William Henry	17 - 22	www.williamhenrystudio.com; 888.563.4500

NOTE: Angle, as used in these instructions, refers to the angle at the cutting edge. If your knife brand is not listed, please contact the knife manufacturer for specific angles. You may also just use a Common Sharpening Angle for your style of knife. See common sharpening angles by style of knife listed below. **Information source for Housewares angles** - Based on third party information. **Information source for Sporting Goods/Hardware angles** - Verbal communication with manufacturer representative and/or manufacturer's website.

Common Sharpening Angles:

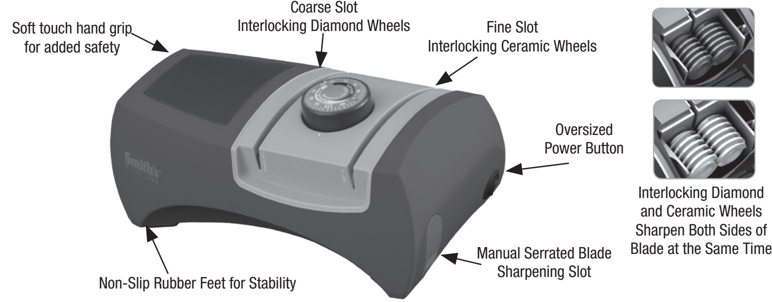
Pocket Knives	20 degrees per side
Hunting Knives	22 degrees per side
Euro/American Kitchen Knives	20 degrees per side
Asian Edge Kitchen Knives	16 degrees per side
Fillet Knives	16 degrees per side
Tactical Knives	23 degrees per side
Custom Knives	Varies by Designer

Use this space to add knives/angles not listed on this chart.

Adjustable Edge Pro Electric Knife Sharpener

Congratulations on your purchase of "the World's Most Advanced" electric knife sharpener. Smith's is proud to introduce the first adjustable electric knife sharpener which features diamond and ceramic adjustable interlocking wheels offering both coarse and fine sharpening for both sides of the knife at the same time. The fact that this knife sharpener allows the user to adjust the angle of grind ensures its versatility for sharpening a vast array of knives. Both sets of wheels adjust to the appropriate finishing angle for the knife being sharpened. This allows you to sharpen everything from thin Asian style kitchen knives to wider tactical style knives at the same angles originally produced by their manufacturer. The diamond wheels in the coarse slot sharpen both sides of dull and damaged knives while the ceramic wheels polish and hone both sides of the knife without removing much metal and prolonging the life of the knife. The product also offers a manual sharpening slot designed to sharpen serrated style knives.

Traditional electric knife sharpeners work in a combination of numerous steps and only sharpen one side of the knife at a time. They can often scratch and damage the knife blade. The Adjustable Edge Pro delivers fast and precise sharpening of both sides of your knife blade at the same time with the interlocking diamond and ceramic wheels thus reducing the amount of time needed to sharpen your knife when compared to sharpening one side of the blade at a time. Also unlike other electric knife sharpeners these wheels will not damage or detemper the blade. If used properly, the interlocking wheels will not only sharpen the cutting edge to factory quality, but will also reduce the amount of metal removed from your blade and extend the life of your knife.



Your Adjustable Edge Pro knife sharpener will sharpen knives of alloy, carbon or stainless steel. It is designed to sharpen any style straight edge knife blade with a flat or hollow grind on both sides of the blade. IT WILL NOT SHARPEN CERAMIC BLADES, CURVED BLADES, OR BLADES WITH A GRIND ON JUST ONE SIDE OF THE BLADE.

Listed on the following pages are unique features that set this sharpener apart from other electric knife sharpeners and detailed instructions for each type of knife you are sharpening. **Please read each section thoroughly before using this sharpener.**

Sharpening Slot Selection



The Adjustable Edge Pro Electric Knife sharpener offers two stages of sharpening, Coarse and Fine. Both sharpening slots feature interlocking wheels. The Coarse slot offers interlocking diamond wheels that are very aggressive. For this reason Smith's recommends only using this slot on damaged and extremely dull knives. The Fine Ceramic interlocking wheels should be used for finishing and polishing the cutting edge to razor sharpness after sharpening in the coarse diamond slot or for maintaining an already sharp blade that just needs a quick touch up. Start the sharpening process in the coarse diamond slot then move to the ceramic fine slot if you are sharpening a very dull or slightly damaged blade to razor sharpness. If your blade is somewhat dull and just needs a quick touch up to get it sharp or if it is already sharp and you want to make sure it doesn't go dull, just use the ceramic fine slot by itself to achieve razor sharpness.

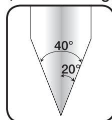


Angle Adjustment

Matching the sharpening angle of the knife to its original factory angle has never been easier. Simply turn the Angle Adjust knob located on the top of the product to match the angle published by the manufacturer of your knife. If you are not certain of the angle, refer back to the basic suggested angles for the style of knife. Both sets of wheels in the Coarse and Fine slot will move simultaneously ensuring precision adjustment to achieve a razor sharp edge.

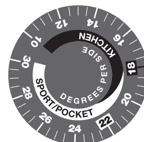
Interlocking Wheel Technology

Unlike other electric sharpeners that only sharpen one side of the blade at a time, Interlocking Diamond Wheels and Interlocking Ceramic wheels sharpen both sides of your knife at the same time with each pass through the sharpening slots. This reduces the amount of time needed to sharpen your knife, leaves no micro-burrs on the final edge, and assures equal sharpening of both sides of the knife edge.



Sharpening Angle Selection

You can use the interlocking wheels to sharpen or maintain any straight edge knife blade with a flat or hollow grind on both sides of the blade. Most knife manufacturers will publish specific sharpening angles to their brand and style of knife. If either the manufacturer or the style are unknown, simply follow the printed guide on the angle adjust knob or refer to the "Common Sharpening Angles" published on prior pages of this manual. If you select one of these "common sharpening" angles, even if it is not the exact original angle, the result will still be an incredibly sharp edge on your knife blade.



Diamond Interlocking Wheels (coarse sharpening slot)



The diamond sharpening wheels used in your Adjustable Edge Pro Electric Knife Sharpener are coated with "micron-sized" monocrystalline diamonds. These diamonds are specially selected for their unique cutting performance and are applied to the surface of the wheels by a highly technical process that guarantees longer wheel life, uniform cutting, and minimal heat build up. Our wheels are manufactured in the United States according to strict tolerances in order to ensure the same high quality and performance of each and every wheel that we use. This protects your blade from getting damaged or de-tempered when using this sharpener.

NOTE: Diamond Break-In Period – The initial aggressive cutting speed of the Diamond Sharpening Wheels will slow with use. At the same time, the abrasive finish will improve. Do not be confused by this break in process because it is normal and should be expected. The diamond wheels are breaking in, NOT wearing out.

Ceramic Interlocking Wheels (Fine Sharpening Slot)

The Adjustable Edge Pro Electric Knife Sharpener comes with extra-fine ceramic wheels which provide superior edge producing capabilities while removing minimal material from your knife edge.

Soft Grip and Non-Slip Feet

Provides secure and stable sharpening conditions on all types of surfaces.

Manual Serrated Edge Sharpening Slot (SERRATED)

The characteristic scallops of a serrated blade are usually only ground on one side of the knife blade. For this reason, it is not recommended that serrated blades be sharpened using the Interlocking Ceramic Wheels in the electric sharpening slot. These wheels are designed to sharpen both sides of any blade at the same time. For proper sharpening of your serrated blade, Smith's strongly recommends manual sharpening in the serrated edge sharpening slot as the preferred way to lightly hone a serrated edge. This sharpening slot has triangular shaped ceramic stones that are designed to follow the shape of your serrations and ensure proper and consistent sharpening for all types of serrations.

SHARPENER MAINTENANCE AND CARE GUIDE

Follow these easy tips and instructions to keep your Smith's electric knife sharpener in prime condition for years to come:

DOs

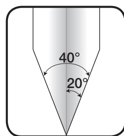
- Read the Instruction Manual thoroughly before using the sharpener.
- Clean all dirt and food from knives before sharpening.
- Always hold knife perpendicular to the tabletop so knife contacts both wheels equally.
- Always place unit on sturdy flat surface.
- Hold knife securely but comfortably in your hand.
- Always pull the knife blade through the wheels at the recommended speed.
- Use light downward pressure to establish contact with the wheels.
- Handle sharpened knives with care since they will be sharper than you expect.
- Unplug sharpener when not in use and when cleaning.
- For questions or assistance, call Customer Service at (800) 221-4156 or visit our website at www.smithsedge.com.

DON'Ts

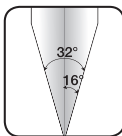
- Do not use to sharpen ceramic, curved, or single-bevel blades.
- Never use lubricants on the wheels.
- This sharpener is designed to sharpen knives. Do not try to sharpen any other types of blades on this sharpener.
- Never test sharpness with fingers.
- Do not use sharpener for other than intended use.
- Never insert the tip of the knife into the wheels or damage to the knife will occur.
- Never use the sharpener if cord is damaged.
- Do not use outdoors.
- Do not use excessive force when sharpening your knife.
- Not recommended for use by children
- Any cosmetic or mechanical changes to the product will void the warranty. Sharpener has a built in motor thermostat as a safety feature. It protects sharpener from overheating if left on accidentally for a long period or is being used improperly.

OPERATING INSTRUCTIONS

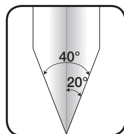
Read all IMPORTANT SAFEGUARDS and OPERATING INSTRUCTIONS thoroughly before using this product.



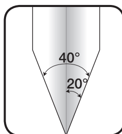
European / American style knives average between 12° to 20° on each side.



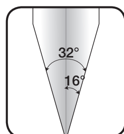
Double beveled Asian Style Knives average between 11° to 17° on each side.



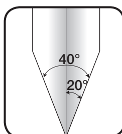
Hunting knives average between 18 to 25 on each side.



Folding knives average between 17 to 25 on each side.



Fillet knives average between 15 to 16 on each side.

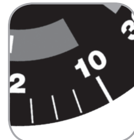




Tactical knives average between 17 to 30 on each side.

NOTE: The first time you set the angle or anytime the degree of angle is changed you must turn the dial to 10 degrees (far right) to reset the wheel's adjustment mechanism before turning to the desired sharpening angle. This will ensure a more precise angle on the cutting edge.

Sharpening Extremely Dull or Damaged Asian Style Kitchen Knife, Traditional Euro/ American Kitchen Knife, Pocket Knife, Hunting/Outdoors Knife, Fillet Knife, Tactical Knife, or Custom Knife with a Flat or Hollow Grind on Both Sides of the blade. (USE BOTH the COARSE/DIAMOND and FINE/CERAMIC SLOTS)



Step 1. Turn angle adjust knob to 10° to reset wheel adjustment mechanism, then turn to the sharpening angle desired for your style and brand of knife. Use the charts provided in this manual to find the original factory angle for your brand of knife. If the original manufacturer's angle is unknown we suggest using the common sharpening angle marked on the angle adjust knob or listed in the knife angle charts provided.

Step 2. Turn the power on and insert blade into the Coarse/Diamond electric sharpening slot. (Fig. 1)



Fig. 1

Step 3. Lower the blade to make contact with interlocking wheels. When your blade contacts the wheels and self aligns itself, pull through slot from heel to tip (never back and forth) using VERY light downward pressure on the blade. The weight of the blade is really enough downward pressure when pulling the blade through the slot. No added pressure is needed. Use a smooth consistent stroke to pull the knife blade through the slot at a speed of 1 second per 1 inch. If the blade curves up to the tip, lift the handle near the end to sharpen all the way out to the tip. (Fig. 2) Repeat 10-12 times but depending on the damage to the blade it could take up to 15 or more pulls to re-sharpen the edge. **NOTE:** Knives made of extremely hard steel may require additional pulls through the slot when sharpening the edge.



Fig. 2

To Finish And Polish The Edge

There is no need to adjust the angle again. Both sharpening slots automatically adjust at the same time. If you have turned the knob for any reason though you will need to reset to the correct angle. Again if the manufacturer's angle is unknown we suggest using the standard Asian angle.

Step 4. Lower the blade into the Fine Ceramic slot to make contact with interlocking wheels. When your blade contacts the wheels and self aligns itself, pull through slot from heel to tip (never back and forth) using VERY light downward pressure on the blade. The weight of the blade is really enough downward pressure when pulling the blade through the slot. No added pressure is needed. Use a smooth consistent stroke to pull the knife blade through the slot at a speed of 1 second per 1 inch. If the blade curves up to the tip, lift the handle near the end to sharpen all the way out to the tip. Repeat a minimum of 10 - 12 times.

NOTE: Knives made of extremely hard steel may require additional pulls through the slot when sharpening the edge.

Step 5. Check the sharpness of your blade by cutting a piece of paper or a fruit or vegetable.

If additional sharpening is needed repeat process until sharp but make sure to clean your knife before continuing. If sharp, turn off power to the machine.

Light Honing of a Asian Style Kitchen Knife, Traditional Euro/American Kitchen Knife, Pocket Knife, Hunting/Outdoors Knife, Fillet Knife, Tactical Knife, or Custom Knife with a Flat or Hollow Grind on Both Sides of the blade. (USE FINE CERAMIC SLOT ONLY)

Step 1. Turn angle adjust knob to 10° to reset wheel adjustment mechanism, then turn to the sharpening angle desired. Use the charts provided in this manual to find the original factory angle for your style and brand of knife. If the original manufacturer's angle is unknown we suggest using the common sharpening angle angle marked on the angle adjust knob or listed in the knife angle charts provided.

Step 2. Turn the power on and insert blade into the electric sharpening slot.

Step 3. Lower the blade to make contact with interlocking wheels. (Fig. 3) When your blade contacts the wheels and self aligns itself, pull through slot from heel to tip (never back and forth) using VERY light downward pressure on the blade. The weight of the blade is really enough downward pressure when pulling the blade through the slot. No added pressure is needed. Use a smooth consistent stroke to pull the knife blade through the slot at a speed of 1 second per 1 inch. If the blade curves up to the tip, lift the handle near the end to sharpen all the way out to the tip. (Fig. 4) Repeat a minimum of 10-12 times.

NOTE: Knives made of extremely hard steel may require additional pulls through the slot when sharpening the edge.

Step 4. Check the sharpness of your blade by cutting a piece of paper or a fruit or vegetable. If additional sharpening is needed repeat process until sharp but make sure to clean your knife before continuing. If not turn off power to the machine.

Adjusting to a larger or smaller size angle than originally on the knife. Always start by turning the knob to 10°, then turn the knob to the correct angle.

If you choose to take a knife with a wider angle such as 20º or more per side (40º combined) and sharpen it at a thinner angle keep in mind you will be changing the angle drastically from its original factory edge and will require extra pulls through the diamond wheels, which could be as many as 20 or more additional pulls. This will remove quite a bit of metal. If you wish to take a thinner angled knife such as 16º per side and want to make its angle wider, this is possible and it will only take a few pulls through the diamond wheels. ALWAYS KEEP IN MIND THIS WILL CHANGE THE ORIGINAL FACTORY ANGLE. IF YOU WANT TO ACHIEVE A FACTORY EDGE, ONLY SHARPEN THE KNIFE TO THE FACTORY PROVIDED ANGLE. IF THAT ANGLE IS UNKNOWN SMITH'S SUGGESTS USING COMMON SHARPENING ANGLES AS INDICATED ON THE ANGLE ADJUST KNOB OR LISTED IN THE KNIFE ANGLE CHARTS PROVIDED.



Sharpening Serrated Knives



Step 1. Open serrated blade sharpener on side of housing.

Step 2. Pull the serrated portion of your knife blade through SERRATED sharpening slot 8-10 times using light downward pressure. Allow the knife blade to rise and fall as the serrated portion of your blade is pulled through the crossed ceramic stones.

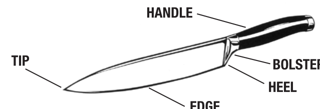
NOTE: Never place a serrated blade into the interlocking wheels!

Step 3. Check the sharpness of your serrations. If additional sharpening is needed, repeat process until sharp. If not, close the serrated sharpener back into the housing.

CAUTION:



- **Always sharpen your knife blade from the heel to the tip of the blade.**
- **Never insert the tip of the knife blade into the sharpening slot first, or push your knife blade through the sharpening slot. This could damage the knife sharpener and/or your knife. (Fig. 5)**
- **In order to get the best results and to reduce excessive diamond or ceramic wheel wear, it is important that you keep the proper orientation of the knife blade to the wheels. Always keep the knife blade perpendicular to the counter top, so that the blade contacts both wheels equally.**
- **Due to some handle designs, you may not be able to sharpen the entire length of the blade using the electric sharpening wheel. In these limited cases, Smith's recommends using a manual sharpener to sharpen these small areas of your blade.**
- **The speed at which you pull the blade through the sharpening slots will determine the amount of metal removed from the edge of the knife by the diamond interlocking wheels in the coarse slot. A very slow pass will remove more metal than a quick pass. When drawing the blade through the slots, allow approximately one second for each one inch of blade. For example, if sharpening a knife with a 6 inch blade, you should take approximately six seconds for each pass.**



- **DO NOT TRY TO TURN THE ANGLE ADJUST KNOB PAST THE STOPS IN EITHER DIRECTION. THIS COULD RESULT IN DAMAGE TO THE KNOB MAKING THE UNIT INOPERABLE.**

TROUBLE SHOOTING GUIDE

Symptom: Sharpener stops running while in use

Cause: Sharpener has a built in motor thermostat as a safety feature. It protects sharpener from overheating if left on accidentally for a long period or is being used improperly.

Solution: If the thermostat shuts down the motor, unplug the sharpener and wait about one hour for the motor to cool down, and the sharpener will restart. If motor still will not re-start, contact Customer Service at 800-221-4156 or via our website, www.smithsedge.com

Symptom: Diamond Wheels stop removing metal.

Cause: Diamond Break-In Period – The initial aggressive cutting speed of the Diamond

Sharpening Wheels will slow with use. At the same time, the abrasive finish will improve. Do not be confused by this break in process because it is normal and should be expected. The diamond wheels are breaking in, NOT wearing out.
Solution: If after extended periods of use you feel like the diamond coated wheels have completely lost their aggressive cutting ability, the diamond wheels can be replaced.
For replacement wheels, call Customer Service at (800) 221-4156 or visit our website at www.smithsedge.com for contact information.

Symptom: The sharpener will not start when initially plugged into electrical socket.
Cause: Sharpener or electrical cord could be damaged or malfunctioning.
Solution: Contact Customer Service at (800) 221-4156 or visit our website at www.smithsedge.com for contact information.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

How often should I sharpen my knives?
All fine edge cutlery requires maintenance and sharpening. A sharp knife can easily be maintained by adhering to a few basic rules. Cut only on soft surfaces such as wood or poly boards. Hard surfaces like glass, granite, stainless steel, acrylic, or laminate counter tops will dull knives immediately on contact. Always avoid cutting frozen food, slicing into bones, or using a knife to pry things open. These uses may result in severely dulling, bending, or breaking your knife. Sharpen your knife before each use if you want to maintain a razor sharp edge. After extensive use, if you have honed the knife blade and it no longer slices food with ease, use the COARSE and FINE sharpening slots to put a new razor sharp edge on your blade.

How can I tell if my knife is sharp?
Use it to cut paper or slice food. If the knife does not cut smoothly, it needs additional sharpening.

My knife is not sharp and I've gone through the whole knife sharpening process. What am I doing wrong?
Although unusual, there are times when you have to repeat both sharpening stages more than once or make more passes through the sharpening slots. This may occur during the first sharpening of a knife or if a knife was sharpened incorrectly by another process. It may also occur when sharpening blades made of tempered steel, which are extremely hard, such as some hunting knives.

You can use the Adjustable Edge Pro electric knife sharpener to sharpen these type of knives, but you may have to repeat the process several times or make numerous passes through the sharpening slots (in excess of 10 times or more for extreme cases). This extended process will only be necessary the first time you use the sharpener for this type of blade. Thereafter, you will be able to sharpen the blade following the normal sharpening procedures.

Sometimes the sharpening wheel stalls when I am drawing the knife through the blade guides. What causes this?
The knife sharpener is designed so that very little effort is needed to draw the blade through the sharpening slots. If excessive downward pressure is applied to the knife as it is being pulled through the sharpening slots, the sharpening wheel may stall.

How do I get an even edge on my blade?
It is important that you keep the proper orientation of the knife blade to the wheels. Always keep the knife blade perpendicular to the counter top and in the center of the sharpening slot, so that the blade contacts both diamond wheels equally. Make sure the blade does not touch either side of the sharpening slot. It should be straight up and down in the center of the sharpening slot at all times. Always sharpen from heel to tip, never back and forth. Remember to lift up slightly on the handle as the curved portion of the blade is drawn through the sharpening slots.

Occasionally I see sparks when sharpening my knives. What causes this?
At a professional knife sharpening service, certain blades with high carbon content (usually higher quality knives) sometimes will spark or produce a stream of sparks when they come in contact with the sharpening wheel. Your Adjustable Edge Pro Electric Knife Sharpener uses the same type of sharpening wheel that the professionals use. Therefore, you can expect to see similar sparking when you sharpen blades with high carbon content. This is normal.

My sharpener produces a loud vibrating sound. Why is this?
Your Adjustable Edge Pro Electric Knife Sharpener uses rapidly rotating diamond sharpening wheels to sharpen knives. Because of the speed of rotation, a vibrating sound may be heard. This is normal and to be expected. If the noise or vibration becomes excessive, Contact Customer Service at (800) 221-4156 or visit our website at www.smithsedge.com for contact information.

Are there any tolerances for the angles per side when sharpening?
Generally, there can be a minimum average of + or - 1 degree per side difference in the sharpening angle. This follows closely to what is generally accepted by the knife manufacturers for the initial sharpening process.

Maintenance

There is little maintenance required with your Adjustable Edge Pro Electric Knife Sharpener. To clean the exterior housing, simply unplug from the electrical outlet and clean with a soft, damp cloth.

- Do not use powdered abrasive cleaners to clean sharpener
- Do not rinse, immerse, or flush the sharpener with water
- Do not use any lubricant or water on the abrasive wheels

Periodically, use a small, nylon brush to scrub the surface of the ceramic stones in the manual serrated sharpening slot with kitchen cleansing powder and water.

Ceramic Wheels Maintenance



The ceramic wheels will need to be cleaned twice annually, or more often if you sharpen regularly, to remove the buildup of the metal particles from the surface of the wheels. If you don't clean the wheels, their cutting capabilities diminish. Use only the cleaning brush provided to clean the ceramic wheels.

Step 1. Dampen the felt portion of the brush slightly. Squeeze excess water from the brush before running it through the machine. DO NOT ALLOW WATER TO DRIP INTO THE MACHINE.

Step 2. Turn on the machine and run the brush through the interlocking wheels in the same manner as you do a knife blade. Apply very light pressure when pulling the felt brush through the slot and pull the brush through slowly. The white felt should be black when it comes out of the slot and the interlocking wheels will be white again.

Step 3. Repeat if necessary. NOTE: The felt on the brush is only usable for one cleaning. Replacement felt can be purchased from Smith's. Contact Customer Service at 800-221-4156 or www.smithsedge.com.

Replacement of Interlocking Diamond Wheels

To replace the diamond sharpening wheels, you must return your Adjustable Edge Pro Electric Knife Sharpener to Smith's. To obtain a return authorization, please call our Customer Service Department at (800) 221-4156, or visit our website, www.smithsedge.com, for additional contact information. All returns submitted without return authorization must be accompanied by current shipping address, telephone contact number, and a brief description of the problem or damage. Send your sharpener to:

Smith's
CS Department 50281
747 Mid-America Boulevard
Hot Springs, AR 71913

PLEASE ALLOW 3-4 WEEKS FOR DIAMOND WHEEL REPLACEMENT.

About Smith's®

The Smith's® brand offers consumers high performance edge sharpeners for the most discerning tastes. Synonymous with exceptional value, Smith's is a brand marketed towards the retail market. Founded in 1886 in Hot Springs, Arkansas and widely regarded as a world leader for sharpening tools, Smith's® lays claim to the design and manufacture of the broadest line of knife and scissors sharpeners currently available. The company has over 125 years of experience providing innovative edge related products for the Housewares, Sporting Goods and Hardware markets.

THREE YEAR LIMITED USE

MODEL 50281

WARRANTY

This Smith's sharpener is guaranteed against defective material or workmanship for a period of three (3) full years from the date of purchase if the product is used for non-industrial or non-commercial purposes only. Smith's or its distributors will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us within the three (3) year warranty period. The limited warranty DOES NOT cover replacement of ceramic wheels or ceramic stones necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. For warranty repairs, return the complete product, postage prepaid, directly to the address shown below. Be sure to include a copy of your sales slip to establish warranty eligibility.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXPRESSLY LIMITED TO THE PERIOD OF THREE (3) YEARS FROM THE DATE OF PURCHASE. SMITH'S AND ITS DISTRIBUTORS SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some countries do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from country to country.

THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO NON-INDUSTRIAL OR NON-COMMERICAL USE.
KEEP ORIGINAL RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE FOR WARRANTY PURPOSES.

For warranty registration, visit our website,
www.smithsedge.com/warrantyinformation, or complete the owner registration card on the following page, detach, and mail to:



Smith's • 747 Mid-America Boulevard • Hot Springs, Arkansas 71913-8414 USA

OWNER REGISTRATION CARD   MODEL 50281

Smith's® #______________ (on bottom of sharpener)

Owner Registration :

Name ______________________ Phone # (____) ______________

Address ____

Postal Code ____________ City ____________ Country ____________

E-mail ____________ Date of Purchase ____________ Amount Paid $ ____________

Store Name ____

Store Address ____

Postal Code ____________ City ____________ Country ____________

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

ATTENTION : Lisez le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser cet affûteur.

Cet appareil bénéficie de l'homologation ETL. Il a été conçu pour une utilisation domestique uniquement. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être respectées :

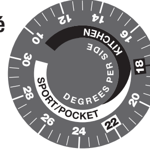
1. N'utilisez pas l'appareil à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
2. Pour éviter toute électrocution, ne mettez pas cet affûteur en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.
3. L'utilisation de cet appareil par des enfants est déconseillée. Une étroite surveillance est donc nécessaire lorsque le produit est utilisé par ou près des enfants.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour le nettoyer.
5. Evitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. Avant d'utiliser l'affûteur, déroulez le cordon d'alimentation et redressez-le pour en éliminer toutes les torsions.
7. N'utilisez pas cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagés, ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dysfonctionnement de l'appareil, veuillez renvoyer celui-ci à l'usine Smith's pour qu'il y soit examiné et réparé.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
10. Durant l'aiguisage, ne laissez pas le cordon pendre du bord du plan de travail ou de la table, ou entrer en contact avec le couteau à aiguiser, une surface chaude ou le dessus d'une cuisinière.
11. Cet affûteur a été conçu pour aiguiser les couteaux. N'essayez pas d'aiguiser un autre type de lame avec cet appareil.
12. N'essayez pas aiguiser des couteaux ou des lames d'outils qui ne se logent pas facilement dans les fentes.
13. N'utilisez pas l'appareil avec des lubrifiants, de l'eau ou de l'huile d'affûtage.
14. Cet appareil possède une fiche polarisée (une broche est plus large que les autres). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT ! Cet affûteur électrique produit une lame très tranchante. Faites attention lorsque vous manipulez votre couteau après l'avoir aiguisé. Ne vérifiez pas l'affûtage du couteau en passant vos doigts ou une partie quelconque de votre corps le long du tranchant de la lame. Pour éviter toute blessure, soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez des couteaux aiguisés.

COUTEAUX A USAGE DOMESTIQUE

Style de couteau	Marque/gamme	Degrés par côté
Couteau de chef	Global	17
	Henckel/Cronidur	12.5
	Shun	16
	Wusthof	14
	Zwilling Henckel /all others	15



Toutes marques/fente d'affûtage manuel pour lame dentelée UNIQUEMENT

Style de couteau	Marque/gamme	Degrés par côté
Couteau Santoku	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	11
	Zwilling Henckle/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15
Couteau d'office	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	14
	Zwilling Henckle/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15
Couteau universel	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	14
	Zwilling Henckle/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15
Couteau à désosser	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	18
	Zwilling Henckle/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15

Remarque : Le terme « angle », tel qu'il est utilisé dans ces instructions, se réfère à l'angle du fil de la lame. Sur la base de renseignements fournis par des tiers.

ARTICLES DE SPORT/POUR L'EXTERIEUR

Style de couteau	Marque	Degrés par côté	Informations de contact
Couteaux de poche multi-outils courants	Al Mar	20	www.almarknives.com; (503) 670-9080
	Benchmade	18 - 20	www.benchmade.com; 1-800-800-7427
	Blade-Tech	20 - 22	www.blade-tech.com; (877) 331-5793
	Boker USA	20 - 22	www.boker.de/us; 1-800-835-6433
	Browning	Contact manufacturer	www.browning.com; 800-333-3288
	Buck	13 - 16	www.buckknives.com; 800-326-2825
	Camillus	23	www.camillusknives.com; 877-412-7467
	Case	19 - 22	www.caseknives.com; 1-800-523-6350
	Cold Steel	23 - 25	www.coldsteel.com; (805) 658-0180
	Columbia River (CRKT)	17 - 22.5 (depending on designer) Contact CRKT for specific angle	www.crkt.com; 503-685-5015
	Frost	Contact manufacturer	www.frostcutlery.com; (423) 894-6079
	Gerber	Contact manufacturer	www.gerbergear.com; 800-950-6161
	KA-BAR	Listed on their website on a per knife basis, but generally 15.	www.kabar.com; 800-282-0130
	Kershaw	20 - 22	www.kershawknives.com; (503) 682-1966
	Knives of Alaska	18 - 20	www.knivesofalaska.com; 903.786.7366
	Old Timer	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Outdoor Edge	20	www.outdooredge.com; 800-447-3343
	Remington	Contact manufacturer	www.remington.com; 1-800-243-9700
	Schrade	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Smith & Wesson	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	SOG	22 for flat grinds and 18 - 20 for hollow grinds; see website for specific edge configuration	www.sogknives.com; 888-405-6433
	Spyderco	20	www.spyderco.com; 800-525-7770
	Uncle Henry	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Victorinox	15 - 20; Contact Victorinox for specific angle	www.victorinox.com; 1-800-442-2706
	Winchester	Unknown; Suggest using Smith's recommended angle for knife type	Unknown
Lame fixe pour la chasse/l'extérieur	Al Mar	20	www.almarknives.com; (503) 670-9080
	Benchmade	18 - 20	www.benchmade.com; 1-800-800-7427
	Blade-Tech	20 - 22	www.blade-tech.com; (877) 331-5793
	Boker USA	20 - 22	www.boker.de/us; 1-800-835-6433
	Browning	Contact manufacturer	www.browning.com; 800-333-3288
	Buck	13 - 16	www.buckknives.com; 800-326-2825
	Camillus	23	www.camillusknives.com; 877-412-7467
	Case	19 - 22	www.caseknives.com; 1-800-523-6350
	Cold Steel	23 - 25	www.coldsteel.com; (805) 658-0180
	Columbia River (CRKT)	17 - 22.5 (depending on designer) Contact CRKT for specific angle	www.crkt.com; 503-685-5015
	Frost	Contact manufacturer	www.frostcutlery.com; (423) 894-6079

Style de couteau	Marque	Degrés par côté	Informations de contact
Lame fixe pour la chasse/l'extérieur (suite)	Gerber	Contact manufacturer	www.gerbergear.com; 800-950-6161
	KA-BAR	Listed on their website on a per knife basis, but generally 20	www.kabar.com; 800-282-0130
	Kershaw	20 - 22	www.kershawknives.com; (503) 682-1966
	Knives of Alaska	18 - 20	www.knivesofalaska.com; 903.786.7366
	Old Timer	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Outdoor Edge	20	www.outdooredge.com; 800-447-3343
	Remington	Contact manufacturer	www.remington.com; 1-800-243-9700
	Schrade	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Smith & Wesson	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	SOG	22 for flat grinds and 18 - 20 for hollow grinds; see website for specific edge configuration	www.sogknives.com; 888-405-6433
	Spyderco	20	www.spyderco.com; 800-525-7770
	Uncle Henry	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Winchester	Unknown; Suggest using Smith's recommended angle for knife type	Unknown
Couteau pliant pour la chasse/l'extérieur	Al Mar	20	www.almarknives.com; (503) 670-9080
	Benchmade	18 - 20	www.benchmade.com; 1-800-800-7427
	Blade-Tech	20 - 22	www.blade-tech.com; (877) 331-5793
	Boker USA	20 - 22	www.boker.de/us ; 1-800-835-6433
	Browning	Contact manufacturer	www.browning.com; 800-333-3288
	Buck	13 - 16	www.buckknives.com; 800-326-2825
	Camillus	23	www.camillusknives.com; 877-412-7467
	Case	19 - 22	www.caseknives.com; 1-800-523-6350
	Cold Steel	23 - 25	www.coldsteel.com; (805) 658-0180
	Columbia River (CRKT)	17 - 22.5 (depending on designer) Contact CRKT for specific angle	www.crkt.com; 503-685-5015
	Frost	Contact manufacturer	www.frostcutlery.com; (423) 894-6079
	Gerber	Contact manufacturer	www.gerbergear.com; 800-950-6161
	KA-BAR	Listed on their website on a per knife basis, but generally 15	www.kabar.com; 800-282-0130
	Kershaw	20 - 22	www.kershawknives.com; (503) 682-1966
	Knives of Alaska	18 - 20	www.knivesofalaska.com; 903.786.7366
	Old Timer	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Outdoor Edge	20	www.outdooredge.com; 800-447-3343
	Remington	Contact manufacturer	www.remington.com; 1-800-243-9700
	Schrade	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Smith & Wesson	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	SOG	22 for flat grinds and 18 - 20 for hollow grinds; see website for specific edge configuration	www.sogknives.com; 888-405-6433
	Spyderco	20	www.spyderco.com; 800-525-7770
	Uncle Henry	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254

Style de couteau	Marque	Degrés par côté	Informations de contact
	Winchester	Unknown; Suggest using Smith's recommended angle for knife type	Unknown
Couteaux à fileter	All Brands	15 - 16	Contact manufacturer for specific angle
Couteaux tactiques	Al Mar	20	www.almarknives.com; (503) 670-9080
	Benchmade	18 - 20	www.benchmade.com; 1-800-800-7427
	Blade-Tech	20 - 22	www.blade-tech.com; (877) 331-5793
	Browning	Contact manufacturer	www.browning.com; 800-333-3288
	Buck	13 - 16	www.buckknives.com; 800-326-2825
	Camillus	23	www.camillusknives.com; 877-412-7467
	Cold Steel	23 - 25	www.coldsteel.com; (805) 658-0180
	Columbia River (CRKT)	17 - 22.5 (depending on designer) Contact CRKT for specific angle	www.crkt.com; 503-685-5015
	Frost	Contact manufacturer	www.frostcutlery.com; (423) 894-6079
	Gerber	Contact manufacturer	www.gerbergear.com; 800-950-6161
	KA-BAR	Listed on their website on a per knife basis, but generally 15 for folders and 20 for fixed blades	www.kabar.com; 800-282-0130
	Kershaw	20 - 22	www.kershawknives.com; (503) 682-1966
	Mil-Tac	Generally 25 for Folders and 30 for Fixed Blades	www.mil-tac.com; 214-455-3137
	Remington	Contact manufacturer	www.remington.com; 1-800-243-9700
	Smith & Wesson	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	SOG	22 for flat grinds and 18 - 20 for hollow grinds; see website for specific edge configuration	www.sogknives.com; 888-405-6433
	Spyderco	20	www.spyderco.com; 800-525-7770
	Surefire		www.surefire.com; 800-828-8809
Couteaux personnalisés	A.G. Russell	15	www.agrussell.com; 800-255-9034
	Chris Reeves	18 - 20	www.chrisreeve.com; 208-375-0367
	Randall Knives	Contact manufacturer	www.randallknives.com; 407-855-8075
	William Henry	17 - 22	www.williamhenrystudio.com; 888.563.4500

REMARQUE Le terme « angle », tel qu'il est utilisé dans ces instructions, se réfère à l'angle du fil de la lame. Si la marque de votre couteau n'est pas répertoriée, veuillez contacter le fabricant du couteau pour en connaître les angles spécifiques. Vous pouvez également utiliser un angle d'affûtage courant pour votre type de couteau. Reportez-vous aux angles d'affûtage courants par style de couteau indiqués ci-dessous. Source d'information pour les angles des couteaux à usage domestique - Renseignements fournis par des tiers. Source d'information pour les angles des articles de sport/outils - Communication orale avec le représentant des fabricants et/ou consultation du site Web des fabricants.

Angles d'affûtage courants :

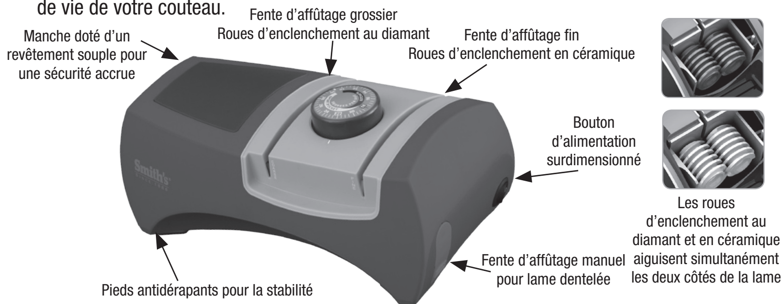
Couteaux de poche	20 degrés par côté
Couteaux de chasse	22 degrés par côté
Couteaux de cuisine européens/asiatiques	20 degrés par côté
Couteaux de cuisine à tranchant asiatique	16 degrés par côté
Couteaux à fileter	16 degrés par côté
Couteaux tactiques	23 degrés par côté
Couteaux personnalisés	Varie selon le concepteur

Utilisez cet espace pour ajouter des couteaux/angles non répertoriés dans ce tableau.

Affûteur électrique pour couteaux Adjustable Edge Pro

Nous vous félicitons pour l'achat de l'affûteur électrique pour couteaux « le plus avancé au monde ». Smith's est fier de présenter le premier affûteur électrique réglable pour couteaux qui possède des roues d'enclenchement réglables au diamant et en céramique permettant un affûtage grossier et fin des deux côtés de la lame simultanément. Le fait que cet affûteur pour couteaux permette à l'utilisateur de régler l'angle d'affûtage garantit sa polyvalence pour l'aiguisage de toute une variété de couteaux. Les deux jeux de roues se règlent sur l'angle de finition approprié au couteau à aiguiser. Cela vous permet de tout affûter, des couteaux de cuisine fins de style asiatique aux couteaux tactiques plus larges, à l'angle initialement produit par le fabricant. Les roues au diamant de la fente d'affûtage grossier aiguisent les deux côtés des lames émoussées et endommagées, tandis que les roues en céramique les polissent et les affilent sans enlever trop de métal, et prolongent la durée de vie du couteau. Le produit offre également une fente d'affûtage manuel conçue pour aiguiser les couteaux à lame dentelée.

Les affûteurs électriques traditionnels pour couteaux offrent un fonctionnement en plusieurs étapes et n'aiguisent qu'un seul côté du couteau à la fois. Ils peuvent souvent rayer et endommager la lame du couteau. L'affûteur Adjustable Edge Pro permet l'affûtage rapide, précis et simultané des deux côtés de la lame de votre couteau grâce aux roues d'enclenchement au diamant et en céramique, réduisant ainsi le temps nécessaire à l'aiguisage de votre couteau par rapport à l'affûtage d'un seul côté à la fois. En outre, contrairement aux autres affûteurs électriques pour couteaux, ses roues n'endommageront et ne fragiliseront pas la lame. Si elles sont utilisées de façon appropriée, les roues d'enclenchement aiguiseront non seulement les lames pour leur rendre leur tranchant d'origine, mais réduiront également la quantité de métal enlevé et prolongeront la durée de vie de votre couteau.



Votre affûteur Adjustable Edge Pro aiguisera les couteaux faits d'un alliage, de carbone ou d'acier inoxydable. Il a été conçu pour aiguiser tout type de couteau à lame droite offrant un tranchant plat ou concave, des deux côtés de la lame. IL N'AIGUISERA PAS LES LAMES EN CERAMIQUE, INCURVEES OU DONT UN SEUL COTE PRESENTE UN TRANCHANT.

Les pages suivantes contiennent une liste des caractéristiques qui distinguent cet affûteur des autres affûteurs électriques pour couteaux, ainsi que des instructions détaillées pour chaque type de couteau que vous aiguisez. **Veuillez lire chaque section attentivement avant d'utiliser cet affûteur.**

Sélection de la fente d'affûtage



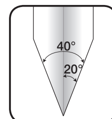
L'affûteur électrique pour couteaux Adjustable Edge Pro offre deux étapes d'aiguisage, l'affûtage grossier et l'affûtage fin. Les deux fentes d'affûtage comportent des roues d'enclenchement. La fente d'affûtage grossier offre des roues d'enclenchement au diamant très agressives. C'est la raison pour laquelle Smith's recommande d'utiliser cette fente uniquement sur les couteaux à la lame endommagée ou très émoussée. Après l'affûtage dans la fente d'affûtage grossier au diamant ou pour l'entretien d'une lame déjà aiguisée qui nécessite seulement une retouche, les roues d'enclenchement en céramique d'affûtage fin doivent être utilisées pour procéder à la finition et au polissage de la lame afin que celle-ci soit aussi tranchante que celle d'un rasoir. Commencez l'aiguisage dans la fente d'affûtage grossier au diamant, puis passez à la fente d'affûtage fin en céramique si vous voulez aiguiser une lame très émoussée ou légèrement endommagée pour la rendre très tranchante. Si votre lame est peu émoussée et nécessite seulement une retouche, ou si elle est déjà aiguisée et vous voulez vous assurer qu'elle ne s'émoussera pas, utilisez simplement la fente d'affûtage fin en céramique.



Réglage de l'angle

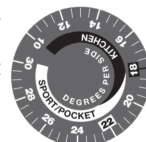
Il n'a jamais été aussi facile de faire correspondre l'angle d'affûtage à l'angle initial du couteau produit à l'usine. Il suffit de tourner le bouton de réglage d'angle situé sur le dessus de l'appareil pour utiliser l'angle indiqué par le fabricant de votre couteau. Si vous n'êtes pas certain de l'angle, reportez-vous aux angles de base suggérés selon le style de couteau. Les deux jeux de roues des fentes d'affûtage grossier et fin tournent simultanément pour un réglage précis et un couteau tranchant comme la lame d'un rasoir.

Technologie des roues d'enclenchement



Contrairement aux autres affûteurs électriques qui n'aiguisent qu'un seul côté de la lame à la fois, les roues d'enclenchement au diamant et en céramique affûtent les deux côtés du couteau simultanément à chaque passage dans les fentes d'affûtage. Cela réduit le temps nécessaire à l'affûtage de votre couteau, ne laisse pas de micro-bavures sur le tranchant final et garantit un affûtage uniforme des deux côtés de la lame du couteau.

Sélection de l'angle d'affûtage



Vous pouvez utiliser les roues d'enclenchement pour aiguiser ou entretenir tout type de couteau à lame droite offrant un tranchant plat ou concave, des deux côtés de la lame. La plupart des fabricants de couteaux indiquent les angles d'affûtage spécifiques à leur marque et style de couteau. Si le fabricant ou le style de couteau vous est inconnu, suivez simplement le guide imprimé sur le bouton de réglage de l'angle ou reportez-vous aux « Angles

d'affûtage courants » indiqués sur les pages précédentes de ce manuel. Si vous sélectionnez un des ces « Angles d'affûtage courants », même s'il ne correspond pas exactement à l'angle d'origine, le résultat obtenu sera malgré tout un couteau à la lame incroyablement tranchante.

Roues d'enclenchement au diamant (fente d'affûtage grossier COARSE)



Les roues d'affûtage au diamant utilisées par votre affûteur électrique pour couteaux Adjustable Edge Pro sont recouvertes de diamants monocristallins de la taille d'un micron. Ces diamants ont été spécialement sélectionnés pour leur performance de coupe unique et sont appliqués à la surface des roues par un procédé hautement technique qui garantit à celles-ci une plus longue durée de vie, une coupe uniforme et une accumulation de chaleur minimale. Nos roues sont fabriquées aux Etats-Unis dans le respect des tolérances les plus strictes pour garantir une qualité supérieure et une performance identiques pour chacune des roues que nous utilisons. Cela empêche que votre lame ne soit endommagée ou fragilisée lors de l'utilisation de cet affûteur.

REMARQUE : Période de rodage des roues au diamant – La vitesse de coupe agressive d'origine des roues d'affûtage au diamant ralentira au fil de l'utilisation. Dans le même temps, le fini abrasif s'améliorera. Ne soyez pas perturbé par ce processus de rodage, car il est normal et vous devez vous y attendre. Les roues au diamant se rodent, elles NE S'USENT PAS.

Roues d'enclenchement en céramique (fente d'affûtage fin FINE)

L'affûteur électrique pour couteaux Adjustable Edge Pro est équipé de roues en céramique au grain extra fin qui permettent d'obtenir un tranchant supérieur, tout en retirant un minimum de matériau de la lame de votre couteau.

Revêtement souple « Soft Grip » et pieds antidérapants

Offre des conditions sûres et stables pour un affûtage sur tous les types de surfaces.

Fente d'affûtage manuel pour lame dentelée (SERRATED)

La dentelure caractéristique des lames dentelées n'est généralement aiguisée que d'un seul côté de la lame du couteau. C'est pourquoi il est déconseillé d'aiguiser les lames dentelées à l'aide des roues d'enclenchement en céramique de la fente d'affûtage électrique. Ces roues sont conçues pour aiguiser simultanément les deux côtés d'une lame. Pour aiguiser votre lame dentelée de manière appropriée, Smith's vous conseille vivement de l'affûter manuellement dans la fente d'affûtage pour lame dentelée à des fins d'affilage. Cette fente d'affûtage est dotée de pierres triangulaires en céramique, conçues pour s'adapter à la forme de la dentelure et assurer un affûtage correct et uniforme quel que soit le type de dentelure.

GUIDE D'ENTRETIEN DE L'AFFUTEUR

Suivez ces conseils et instructions simples pour maintenir votre affûteur électrique Smith's en parfait état pendant des années :

A FAIRE

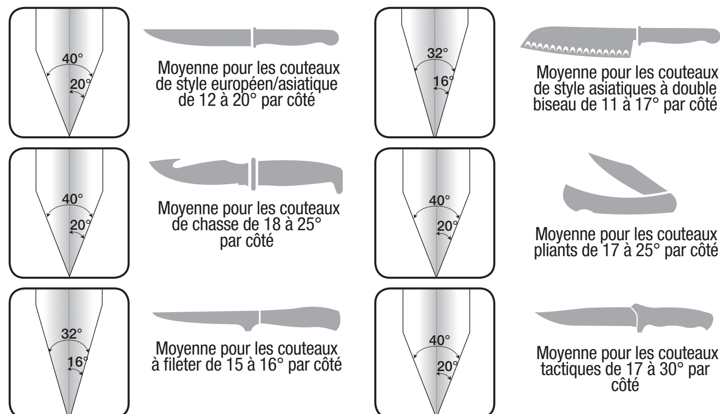
- Lisez attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'affûteur.
- Nettoyez les saletés et les aliments présents sur les couteaux avant d'aiguiser ceux-ci.
- Maintenez toujours le couteau perpendiculaire au comptoir de manière à ce qu'il entre en contact avec les deux roues de manière uniforme.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et solide.
- Tenez le couteau fermement, mais confortablement dans votre main.
- Tirez toujours la lame du couteau entre les roues à la vitesse recommandée.
- Appliquez une légère pression vers le bas pour établir le contact avec les roues.
- Manipulez les couteaux aiguisés avec précaution, car ils peuvent être plus effilés que vous ne le pensez.
- Débranchez l'affûteur lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour le nettoyer.
- Pour toute question ou assistance, appelez le service à la clientèle en composant le 00 1 800 221-4156 ou visitez notre site Web www.smithsedge.com.

A NE PAS FAIRE

- N'utilisez pas cet appareil pour aiguiser des lames en céramique, incurvées ou à biseau simple.
- N'appliquez jamais de lubrifiant sur les roues.
- Cet affûteur a été conçu pour aiguiser les couteaux. N'essayez pas d'aiguiser un autre type de lame avec cet appareil.
- Ne vérifiez jamais si le couteau est assez aiguisé avec les doigts.
- N'utilisez pas l'affûteur à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.
- N'insérez jamais la pointe du couteau dans les roues, celui-ci pourrait être endommagé.
- N'utilisez jamais l'affûteur si le cordon est endommagé.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas une force excessive lorsque vous aiguisez votre couteau.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants est déconseillée.
- Toute modification esthétique ou mécanique de l'appareil annulera sa garantie. L'affûteur otre affûteur contre une surchauffe s'il est accidentellement laissé sous tension pendant une longue période ou s'il n'est pas utilisé correctement.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Lisez attentivement toutes les MESURES DE SECURITE IMPORTANTES et les INSTRUCTIONS D'UTILISATION avant d'utiliser ce produit.



REMARQUE : La première fois que réglez un angle ou à chaque modification d'angle, vous devez tournez le bouton rotatif sur 10 degrés (tout à droite) pour réinitialiser le mécanisme d'ajustement des roues avant de le tourner sur l'angle d'affûtage désiré. Cela garantira un tranchant à l'angle plus précis.

Aiguisage des deux côtés de la lame pour les couteaux des styles suivants dont la lame est extrêmement émoussée ou endommagée avec un tranchant plat ou concave : couteaux de cuisine asiatiques, de cuisine européens/américains traditionnels, de poche, pour la chasse/l'extérieur, à fileter, tactiques ou personnalisés. (UTILISEZ A LA FOIS LE FENTES D'AFFUTAGE GROSSIER/AU DIAMANT ET FIN/EN CERAMIQUE)

Etape 1. Tournez le bouton de réglage d'angle sur 10° pour réinitialiser le mécanisme d'ajustement des roues, puis tournez-le sur l'angle d'affûtage désiré pour le style et la marque de votre couteau. Utilisez les tableaux fournis dans ce manuel pour trouver l'angle initial produit à l'usine pour la marque de votre couteau. Si l'angle initial du fabricant vous est inconnu, nous vous suggérons d'utiliser l'angle d'affûtage le plus courant marqué sur le bouton de réglage d'angle ou celui indiqué sur les tableaux d'angles fourni.



Etape 2. Mettez l'appareil en marche et insérez la lame dans la fente d'affûtage grossier/au diamant. (Fig. 1)

Step 3. Abaissez la lame pour qu'elle entre en contact avec les roues d'enclenchement. Lorsque votre lame touche les roues et s'aligne entre celles-ci, tirez-la dans la fente avec un mouvement allant du talon vers la pointe (jamais d'avant en arrière) en appuyant TRES légèrement vers le bas. Le poids de la lame offre une pression suffisante vers le bas lorsque vous tirez celle-ci dans la fente. Aucune pression supplémentaire n'est nécessaire. Utilisez des mouvements réguliers pour tirer la lame du couteau dans la fente à une vitesse d'environ 2,5 cm par seconde. Si la lame se recourbe vers la pointe, soulevez le manche du couteau vers l'extrémité pour l'affûter jusqu'à la pointe. (Fig. 2) Répétez cette opération 10 à 12 fois. Cependant, selon les dommages subis par la lame, elle pourrait nécessiter jusqu'à 15 passages, voire plus, pour être réaffûtée. **REMARQUE:** Les couteaux composés d'acier extrêmement solide peuvent nécessiter des passages supplémentaires dans la fente lors de l'affûtage du tranchant.


Fig. 1


Fig. 2

Pour finir et polir le tranchant

Il n'est pas nécessaire de réajuster l'angle. Automatiquement, les deux fentes d'affûtage s'ajustent de façon simultanée. Cependant, si vous avez tourné le bouton pour quelque raison que ce soit, vous devrez le réinitialiser pour en modifier l'angle. Si, une fois encore, l'angle du fabricant vous est inconnu, nous vous suggérons d'utiliser l'angle asiatique standard.

Etape 4. Abaissez la lame dans la fente d'affûtage fin en céramique pour qu'elle entre en contact avec les roues d'enclenchement. Lorsque votre lame touche les roues et s'aligne entre celles-ci, tirez-la dans la fente avec un mouvement allant du talon vers la pointe (jamais d'avant en arrière) en appuyant TRES légèrement vers le bas. Le poids de la lame offre une pression suffisante vers le bas lorsque vous tirez celle-ci dans la fente. Aucune pression supplémentaire n'est nécessaire. Utilisez des mouvements réguliers pour tirer la lame du couteau dans la fente à une vitesse d'environ 2,5 cm par seconde. Si la lame se recourbe vers la pointe, soulevez le manche du couteau vers l'extrémité pour l'affûter jusqu'à la pointe. Répétez cette opération au moins 10 à 12 fois.

REMARQUE : Les couteaux composés d'acier extrêmement solide peuvent nécessiter des passages supplémentaires dans la fente lors de l'affûtage du tranchant.

Etape 5. Vérifiez le tranchant de votre lame en découpant un morceau de papier, un fruit ou un légume. Si elle requiert un affûtage supplémentaire, recommencez jusqu'à ce qu'elle soit aiguisée, mais veillez à nettoyer votre couteau avant de continuer. Si la lame est affûtée, arrêtez l'appareil.

Affilage des deux côtés de la lame pour les couteaux des styles suivants avec un tranchant plat ou concave : couteaux de cuisine asiatiques, de cuisine européens/américains traditionnels, de poche, pour la chasse/l'extérieur, à fileter, tactiques ou personnalisés. (UTILISEZ LA FENTE D'AFFUTAGE FIN EN CERAMIQUE UNIQUEMENT)

Etape 1. Tournez le bouton de réglage d'angle sur 10° pour réinitialiser le mécanisme d'ajustement des roues, puis tournez-le sur l'angle d'affûtage désiré. Utilisez les tableaux fournis dans ce manuel pour trouver l'angle initial produit à l'usine pour le style et la marque de votre couteau. Si l'angle initial du fabricant vous est inconnu, nous vous suggérons d'utiliser l'angle d'affûtage le plus courant marqué sur le bouton de réglage d'angle ou celui indiqué sur les tableaux d'angles fourni.

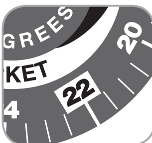
Etape 2. Mettez l'appareil sous tension et insérez la lame dans la fente d'affûtage électrique.

Etape 3. Abaissez la lame pour qu'elle entre en contact avec les roues d'enclenchement. (Fig. 3) Lorsque votre lame touche les roues et s'aligne entre celles-ci, tirez-la dans la fente avec un mouvement allant du talon vers la pointe (jamais d'avant en arrière) en appuyant TRES légèrement vers le bas. Le poids de la lame offre une pression suffisante vers le bas lorsque vous tirez celle-ci dans la fente. Aucune pression supplémentaire n'est nécessaire. Utilisez des mouvements réguliers pour tirer la lame du couteau dans la fente à une vitesse d'environ 2,5 cm par seconde. Si la lame se recourbe vers la pointe, soulevez le manche du couteau vers l'extrémité pour l'affûter jusqu'à la pointe. (Fig. 4) Répétez cette opération au moins 10 à 12 fois.

REMARQUE : Les couteaux composés d'acier extrêmement solide peuvent nécessiter des passages supplémentaires dans la fente lors de l'affûtage du tranchant.

Etape 4. Vérifiez le tranchant de votre lame en découpant un morceau de papier, un fruit ou un légume. Si elle requiert un affûtage supplémentaire, recommencez jusqu'à ce qu'elle soit aiguisée, mais veillez à nettoyer votre couteau avant de continuer. Dans le cas contraire, arrêtez l'appareil.

Réglage d'un angle supérieur ou inférieur à l'angle initial du couteau. Commencez toujours par tourner le bouton sur 10°, puis tournez-le sur l'angle approprié.



Si vous choisissez de prendre un couteau avec un angle égal ou supérieur à 20° par côté (40 ° au total) et que vous l'aiguisez à un angle inférieur, sachez que vous allez procéder à une modification drastique de son tranchant initial et qu'il vous faudra exécuter des passages supplémentaires entre les roues au diamant (jusqu'à 20 ou plus). Cela enlèvera une quantité certaine de métal. Si vous voulez prendre un couteau avec un angle plus petit, de 16° par côté par exemple, et souhaitez l'élargir, cela est possible et ne nécessitera que quelques passages supplémentaires entre les roues au diamant. SACHEZ QUE CELA MODIFIERA L'ANGLE INITIAL PRODUIT EN USINE DE MANIERE DRASTIQUE. SI VOUS SOUHAITEZ OBTENIR UN TRANCHANT IDENTIQUE A CELUI PRODUIT A L'USINE, AIGUISEZ UNIQUEMENT LE COUTEAU A L'ANGLE INDIQUE PAR L'USINE. SI CET ANGLE VOUS EST INCONNU, SMITH'S VOUS SUGGERE D'UTILISER LES ANGLES D'AFFUTAGE COURANTS INDIQUES SUR LE BOUTON DE REGLAGE D'ANGLE OU DANS LES TABLEAUX D'ANGLES FOURNIS.

Affûtage des couteaux à lame dentelée



Etape 1. Ouvrez l'affûteur pour lame dentelée situé sur le côté du boîtier.

Etape 2. Tirez la portion dentelée de la lame du couteau dans la fente d'affûtage SERRATED 8 à 10 fois en appuyant légèrement vers le bas. Laissez la lame se soulever et s'abaisser au gré de la dentelure lorsque vous tirez la lame entre les pierres en céramique croisées.

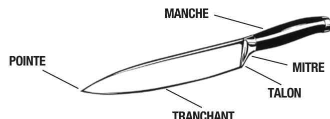
REMARQUE: Ne placez jamais une lame dentelée dans les roues d'enclenchement !

Etape 3. Vérifiez le tranchant de la dentelure. Si elle requiert un affûtage supplémentaire, répétez l'opération jusqu'à ce qu'elle soit aiguisée. Si ce n'est pas le cas, rentrez l'affûteur pour lame dentelée dans le boîtier pour le refermer.

ATTENTION:


Fig. 5

- **Aiguisez toujours le couteau en tirant toujours du talon vers la pointe de la lame.**
- **N'insérez jamais d'abord la pointe du couteau dans la fente d'affûtage et ne poussez jamais la lame du couteau dans la fente. Cela pourrait endommager l'affûteur et/ou votre couteau. (Fig. 5)**
- **Pour obtenir de meilleurs résultats et réduire l'usure excessive des roues au diamant ou en céramique, il est important de maintenir une bonne orientation de la lame du couteau par rapport aux roues. Maintenez toujours la lame du couteau perpendiculaire au plan de travail afin que la lame entre en contact avec les deux roues de manière uniforme.**
- **En raison de la forme de certains manches, il se peut que vous ne puissiez pas aiguiser toute la longueur de la lame avec la roue d'affûtage électrique. Dans ces rares cas, Smith's recommande l'utilisation d'un affûteur manuel pour aiguiser ces petites zones de votre lame.**
- **La vitesse à laquelle vous tirez la lame dans les fentes d'affûtage déterminera la quantité de métal enlevée du tranchant par les roues d'enclenchement au diamant de la fente d'affûtage grossier. Un passage très lent retirera plus de métal qu'un passage rapide. Par exemple, si vous affûtez un couteau avec une lame d'environ 15 cm, chaque passage devrait vous prendre environ six secondes.**



- **N'ESSAYEZ PAS DE TOURNER LE BOUTON DE REGLAGE D'ANGLE AU-DELA DES BUTEES SITUEES DE CHAQUE COTE. CELA POURRAIT ENDOMMAGER LE BOUTON ET RENRE L'APPAREIL INUTILISABLE.**

GUIDE DE DEPANNAGE

Symptôme: L'affûteur cesse de fonctionner pendant l'affûtage.
Cause: L'affûteur possède un thermostat intégré au moteur qui agit comme dispositif de sécurité. Il protège votre affûteur contre une surchauffe s'il est accidentellement laissé sous tension pendant une longue période ou s'il n'est pas utilisé correctement.
Solution: Si le thermostat arrête le moteur, débranchez l'affûteur, attendez environ une heure pour que le moteur refroidisse et l'affûteur redémarrera. Si le moteur ne redémarre pas, contactez le service à la clientèle au 00 1 800 221-4156 ou par le biais de notre site Web www.smithsedge.com.

Symptôme: Les roues au diamant n'enlèvent plus de métal.
Cause: Période de rodage des roues au diamant – La vitesse de coupe agressive d'origine des roues d'affûtage au diamant ralentira au fil de l'utilisation. Dans le même temps, le fini abrasif s'améliorera. Ne soyez pas perturbé par ce processus de rodage, car il est normal et vous devez vous y attendre. Les roues au diamant se rodent, elles NE S'USENT PAS.
Solution: Si après de longues périodes d'utilisation, vous pensez que les roues au diamant ont complètement perdu leur capacité de coupe agressive, vous pouvez les remplacer.
Pour obtenir des roues de rechange, appelez le service à la clientèle au 00 1 800 221-4156 ou visitez notre site Web www.smithsedge.com pour consulter les informations de contact.

Symptôme: L'affûteur ne se met pas en marche alors qu'il a d'abord été branché sur une prise d'alimentation électrique.
Cause: L'affûteur ou le cordon électrique pourrait être endommagé, ou défectueux.
Solution: Appelez le service à la clientèle au 00 1 800 221-4156 ou visitez notre site Web www.smithsedge.com pour consulter les informations de contact.

QUESTIONS FREQUEMMENT POSEES

A quelle fréquence dois-je affûter mes couteaux ?
Toute la coutellerie à tranchant fin nécessite entretien et affûtage. Un couteau tranchant peut facilement être entretenu grâce au respect de quelques règles simples. Ne coupez que sur des surfaces souples, comme des planches à découper en bois ou en polyéthylène. Les surfaces dures comme le verre, le granit, l'acier inoxydable, l'acrylique ou les plans de travail en stratifié émousseront immédiatement les couteaux au contact. Evitez toujours de couper des aliments congelés ou des os, ou d'utiliser un couteau pour forcer l'ouverture de quelque chose. Ces utilisations peuvent provoquer une usure importante, tordre ou casser le couteau. Affûtez votre couteau avant chaque utilisation si vous voulez maintenir une lame aussi tranchante qu'un rasoir. Après une utilisation intensive, si vous avez affilé la lame du couteau et qu'il ne tranche plus les aliments avec facilité, utilisez les fentes d'affûtage GROSSIER et FIN pour redonner à votre lame le tranchant d'un rasoir.

Comment puis-je déterminer si mon couteau est aiguisé ?
Utilisez-le pour couper du papier ou trancher des aliments. Si le couteau ne coupe pas avec facilité, il doit être affûté.

J'ai suivi toute la procédure d'affûtage, mais mon couteau n'est pas aiguisé. Qu'ai-je mal fait ?
Bien que cela soit rare, il faut parfois recommencez les deux étapes d'affûtage plus d'une fois ou effectuer plus de passages dans les fentes d'affûtage. Cela peut se produire lors du premier affûtage d'un couteau ou s'il a été mal affûté par l'utilisation d'une autre procédure. Cela peut également arriver lorsque les lames à affûter sont en acier trempé et donc très dures, comme pour certains couteaux de chasse.

Vous pouvez utiliser l'affûteur électrique Adjustable Edge Pro pour aiguiser ces types de couteau, mais vous devrez peut-être répéter la procédure plusieurs fois ou effectuer de nombreux passages dans les fentes d'affûtage (au moins 10 fois, voire plus, dans certains cas extrêmes). Cette longue procédure ne sera nécessaire que la première fois que vous affûterez ce type de lame. Après cela, vous pourrez aiguiser la lame en suivant les procédures d'affûtage normales.

Parfois, la roue d'affûtage s'arrête lorsque je tire le couteau dans les guides. Quelle en est la raison ?
L'affûteur a été conçu afin que vous ayez très peu d'efforts à fournir pour tirer la lame dans les fentes d'affûtage. Si vous appuyez trop sur le couteau lorsque vous le tirez dans les fentes d'affûtage, la roue d'affûtage peut se bloquer.

Comment faire pour obtenir une lame au tranchant régulier ?
Il est important de maintenir une bonne orientation de la lame du couteau par rapport aux roues. Maintenez toujours la lame du couteau perpendiculaire au plan de travail et au centre de la fente d'affûtage, afin que la lame entre en contact avec les deux roues uniformément. Assurez-vous que la lame ne touche aucun côté de la fente d'affûtage. Elle doit toujours être tenue à la perpendiculaire, au centre de la fente d'affûtage. Vous devez toujours affûter avec un mouvement allant du talon vers l'extrémité, et jamais d'avant en arrière. Pensez à soulever le manche du couteau lorsque la partie courbe de la lame passe dans les fentes d'affûtage.

Il m'arrive de voir des étincelles pendant l'affûtage de mes couteaux. Quelle en est la raison ?
Chez un professionnel de l'affûtage des couteaux, certaines lames avec un haut degré de carbone (généralement des couteaux de qualité supérieure) peuvent produire des étincelles ou un jet d'étincelles lorsqu'elles entrent en contact avec la roue d'affûtage. Votre affûteur électrique pour couteaux Smith's utilise le même type de roue d'affûtage que les professionnels. C'est pourquoi, vous pouvez vous attendre à voir des étincelles lorsque vous affûtez des lames riches en carbone. Ceci est normal.

Mon affûteur produit de bruyantes vibrations. Quelle en est la cause ?
Votre affûteur électrique pour couteaux Smith's utilise des roues d'affûtage au diamant tournant à grande vitesse pour aiguiser les couteaux. La vitesse de rotation peut produire un son vibrant. Cela est normal et vous devez vous y attendre. Si le bruit ou les vibrations deviennent excessifs, contactez le service à la clientèle au 00 1 800 221-4156 ou visitez notre site Web www.smithsedge.com pour consulter les informations de contact.

Y-a-t-il des tolérances pour les angles par côté lors de l'affûtage ?
Généralement, l'angle d'affûtage peut présenter une moyenne de + ou - 1 degré de différence par côté. Cela s'approche de ce qui est généralement accepté par les fabricants des couteaux lors de l'affûtage initial.

Entretien
Votre affûteur électrique pour couteaux Adjustable Edge Pro nécessite peu d'entretien. Pour nettoyer le boîtier extérieur, débranchez simplement l'appareil de la prise d'alimentation électrique et nettoyez-le avec un chiffon doux et humide.

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs en poudre pour nettoyer l'affûteur.
- Ne rincez pas, n'immergez pas et ne passez pas l'affûteur sous l'eau.
- Ne mettez pas de lubrifiant ou d'eau sur les roues abrasives.

Périodiquement, utilisez une petite brosse en nylon pour frotter la surface des pierres en céramiques de la fente d'affûtage manuel pour lame dentelée avec une poudre nettoyante pour cuisine et de l'eau.

Entretien des roues en céramique
Les roues en céramique doivent être nettoyées deux fois par an, ou plus si vous utilisez régulièrement l'affûteur, pour enlever l'accumulation de particules métalliques de la surface des roues. Si vous ne nettoyez pas les roues, leur capacité de coupe diminue. Utilisez uniquement la brosse de nettoyage fournie pour le nettoyage des roues en céramique.



Etape 1. Humidifiez légèrement le feutre de la brosse. Essorez tout excès d'eau de la brosse avant de la passer dans l'appareil. NE LAISSEZ PAS D'EAU GOUTTER DANS L'APPAREIL.
Etape 2. Allumez l'appareil et passez la brosse dans les roues d'enclenchement, comme si vous y passiez un couteau. Appuyez légèrement lorsque vous tirez la brosse à feutre dans la fente, et effectuez le passage lentement. Le feutre blanc doit être noir lorsqu'il sort de la fente et les roues d'enclenchement doivent être à nouveau blanches.
Etape 3. Répétez l'opération au besoin. REMARQUE : Le feutre de la brosse ne peut être utilisé que pour un seul nettoyage. Un feutre de rechange peut être acheté auprès de Smith's. Contactez le service à la clientèle au 00 1 800 221-4156 ou par le biais du site www.smithsedge.com.

Remplacement des roues d'enclenchement au diamant
Pour remplacer les roues d'affûtage au diamant, vous devez renvoyer votre affûteur électrique pour couteaux Adjustable Edge Pro à Smith's. Pour obtenir une autorisation de retour, veuillez appeler notre service à la clientèle au 00 1 800 221-4156 ou visiter notre site Web www.smithsedge.com pour obtenir des informations de contact supplémentaires. Tous les retours soumis sans autorisation de retour doivent être accompagnés de l'adresse d'expédition actuelle, d'un numéro de téléphone et d'une brève description du problème ou dommage. Envoyez votre affûteur à :

Smith's
CS Department 50281
747 Mid-America Boulevard
Hot Springs, AR 71913

PREVOYEZ UN DELAI DE 3 A 4 SEMAINES POUR LE REMPLACEMENT DES ROUES AU DIAMANT.

A propos de Smith's®

La marque Smith's® offre des affûteurs haute performance aux consommateurs les plus exigeants. Synonyme d'une qualité exceptionnelle, Smith's est une marque destinée au marché de détail. Fondée en 1886 à Hot Springs, en Arkansas, et considérée comme un leader mondial dans le secteur des outils d'affûtage, Smith's® peut se prévaloir de la conception et de la fabrication de la plus vaste gamme d'affûteurs pour couteaux et ciseaux actuellement disponible. La société possède plus de 125 années d'expérience dans la fourniture de produits d'affûtage innovants pour les marchés des produits domestiques, des articles de sport et des outils.

LIMITEE DE TROIS ANS

MODELO 50281

GARANTIE

Cet affûteur de Smith’s est garanti contre tout vice de matériau ou de fabrication pendant une période de trois (3) ans à partir de la date d'achat, si le produit est utilisé à des fins non-industrielles et non-commerciales uniquement. Smith's ou ses distributeurs répareront ou remplaceront gratuitement, à leur gré, tout produit ou toute pièce présentant un vice de matériau ou de fabrication si le produit leur est renvoyé dans la période de garantie de trois (3) ans. La garantie limitée NE COUVRE PAS le remplacement des roues ou des pierres en céramique rendu nécessaire par l'utilisation du produit, ou les dommages subis par le produit à la suite d'une mauvaise utilisation. Pour les réparations sous garantie, le produit doit être retourné au complet, frais de port prépayés, à l'adresse ci-dessous. Veillez à inclure une copie de la facture afin d'établir le bien-fondé de la garantie.

TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS CELLES DE QUALITE MARCHANDE ET D'APTITUDE A UN USAGE PARTICULIER, SONT EXPRESSEMENT LIMITEES A UNE PERIODE DE TROIS (3) ANS A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. SMITH’S ET SES DISTRIBUTEURS NE POURRONT ETRE TENUS RESPONSABLE DES DOMMAGES-INTERETS ACCESSOIRES OU DOMMAGES INDIRECTS. Certains pays n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts accessoires ou dommages indirects. Les exclusions ou limitations précédentes pourraient donc ne pas s’appliquer à vous. La présente garantie vous donne des droits spécifiques et vous pouvez également bénéficier d’autres droits qui varient d’un pays à l’autre.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT A UNE UTILISATION NON INDUSTRIELLE ET NON COMMERCIALE. CONSERVEZ L'ORIGINAL DU REÇU COMME PREUVE D'ACHAT A DES FINS DE GARANTIE.

Pour l'enregistrement de garantie, visitez notre site Web à l'adresse www.smithsedge.com/warrantyinformation ou remplissez la carte d'enregistrement du propriétaire à la page suivante, détachez-la et envoyez-la à :



Smith’s • 747 Mid-America Boulevard • Hot Springs, Arkansas 71913-8414 USA

CARTE D’ENREGISTREMENT DU PROPRIETAIRE MODELE 50281

Numéro de Smith ______ (Situé sur le fond de l'affûteur)

Enregistrement du propriétaire :

Nom ______ N° de téléphone (____) ______

Adresse ______

Code postal ______ Ville ______ Pays ______

E-mail ______ Date de l'achat ______ Montant payé ($) ______

Nom du magasin ______

Adresse du magasin ______

Code postal ______ Ville ______ Pays ______

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

PRECAUCIÓN: Lea el manual del propietario antes de usar este afilador.

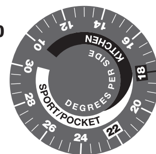
Este electrodoméstico está homologado por ETL. Este producto es sólo para uso en el hogar. Cuando utilice sus electrodomésticos, siga siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad:

1. No utilice el aparato para otros usos diferentes al especificado.
2. Para evitar electrocutarse, no sumerja este afilador de cuchillos en agua ni en ningún otro líquido.
3. No se recomienda que este dispositivo sea utilizado por niños; si está siendo utilizado cerca de niños o por ellos, se requiere supervisión cercana.
4. Desconecte el aparato de la toma eléctrica cuando no esté en uso o cuando vaya a limpiarlo.
5. Evite entrar en contacto con piezas en movimiento.
6. Antes de utilizar el afilador, desenrolle el cordón eléctrico y enderécelo para eliminar cualquier doblez o torsión.
7. No utilice este producto si el cable o el enchufe están dañados, o si el afilador se ha caído o se ha dañado de alguna manera. Si falla de alguna manera, devuélvalo a la fábrica de Smith's para que sea examinado y reparado.
8. El uso de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por el fabricante podría causar incendios, electrocución o lesiones.
9. No lo utilice en exteriores.
10. Durante el afilado, no permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde del mostrador o de la mesa ni que entre en contacto con el cuchillo que esté afilando, con una superficie caliente o con una estufa.
11. Este afilador ha sido diseñado para afilar cuchillos. No intente afilar ningún otro tipo de hoja cortante en esta máquina.
12. No intente afilar bordes de cuchillos o herramientas que no quepan sin forzar en las ranuras guía del aparato.
13. No utilice este producto con lubricantes, agua o aceite para afilar.
14. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (un conector es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe calza en una toma eléctrica m polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no calza completamente en la toma eléctrica, gírelo al contrario de como intentó. Si todavía no calza, póngase en contacto con un electricista calificado. No lo modifique de ninguna manera.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡ADVERTENCIA! Este afilador de cuchillos eléctrico produce bordes muy afilados. Tenga cuidado cuando manipule el cuchillo después de afilarlo. No pruebe el filo del cuchillo pasando sus dedos o cualquier parte de su cuerpo por el borde. Para evitar lesiones, manipule los cuchillos afilados con extremo cuidado.

CUCHILLOS DE USO DOMÉSTICO



Tipo de cuchillo	Marca/Serie	Grados por lado
Cuchillo del chef 	Global	17
	Henckel/Cronidur	12.5
	Shun	16
	Wusthof	14
	Zwilling Henckel /all others	15

Todas las marcas/SOLAMENTE ranura de afilado manual para cuchillos aserrados



Tipo de cuchillo	Marca/Serie	Grados por lado
Cuchillo Santoku 	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	11
	Zwilling Henckle/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15
Cuchillo para pelar 	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	14
	Zwilling Henckle/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15
Cuchillo utilitario 	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	14
	Zwilling Henckle/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15
Cuchillo para deshuesar 	Global	17
	Shun	16
	Wusthof	18
	Zwilling Henckle/Cronidur	12.5
	Zwilling Henckel /all others	15

Nota: En estas instrucciones, "ángulo" hace referencia al ángulo en el borde cortante. Basado en información de terceros.

ELEMENTOS DEPORTIVOS/PARA EXTERIORES

Tipo de cuchillo	Marca	Grados por lado	Información de contacto
Navajas/multi-herramientas cotidianas 	Al Mar	20	www.almarknives.com; (503) 670-9080
	Benchmade	18 - 20	www.benchmade.com; 1-800-800-7427
	Blade-Tech	20 - 22	www.blade-tech.com; (877) 331-5793
	Boker USA	20 - 22	www.boker.de/us; 1-800-835-6433
	Browning	Contact manufacturer	www.browning.com; 800-333-3288
	Buck	13 - 16	www.buckknives.com; 800-326-2825
	Camillus	23	www.camillusknives.com; 877-412-7467
	Case	19 - 22	www.caseknives.com; 1-800-523-6350
	Cold Steel	23 - 25	www.coldsteel.com; (805) 658-0180
	Columbia River (CRKT)	17 - 22.5 (depending on designer) Contact CRKT for specific angle	www.crkt.com; 503-685-5015
	Frost	Contact manufacturer	www.frostcutlery.com; (423) 894-6079
	Gerber	Contact manufacturer	www.gerbergear.com; 800-950-6161
	KA-BAR	Listed on their website on a per knife basis, but generally 15	www.kabar.com; 800-282-0130
	Kershaw	20 - 22	www.kershawknives.com; (503) 682-1966
	Knives of Alaska	18 - 20	www.knivesofalaska.com; 903.786.7366
	Old Timer	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Outdoor Edge	20	www.outdooredge.com; 800-447-3343
	Remington	Contact manufacturer	www.remington.com; 1-800-243-9700
	Schrade	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Smith & Wesson	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	SOG	22 for flat grinds and 18 - 20 for hollow grinds; see website for specific edge configuration	www.sogknives.com; 888-405-6433
	Spyderco	20	www.spyderco.com; 800-525-7770
	Uncle Henry	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Victorinox	15 - 20; Contact Victorinox for specific angle	www.victorinox.com; 1-800-442-2706
	Winchester	Unknown; Suggest using Smith's recommended angle for knife type	Unknown
Cuchilla fija de caza/exteriores 	Al Mar	20	www.almarknives.com; (503) 670-9080
	Benchmade	18 - 20	www.benchmade.com; 1-800-800-7427
	Blade-Tech	20 - 22	www.blade-tech.com; (877) 331-5793
	Boker USA	20 - 22	www.boker.de/us; 1-800-835-6433
	Browning	Contact manufacturer	www.browning.com; 800-333-3288
	Buck	13 - 16	www.buckknives.com; 800-326-2825
	Camillus	23	www.camillusknives.com; 877-412-7467
	Case	19 - 22	www.caseknives.com; 1-800-523-6350
	Cold Steel	23 - 25	www.coldsteel.com; (805) 658-0180
	Columbia River (CRKT)	17 - 22.5 (depending on designer) Contact CRKT for specific angle	www.crkt.com; 503-685-5015
	Frost	Contact manufacturer	www.frostcutlery.com; (423) 894-6079

Tipo de cuchillo	Marca	Grados por lado	Información de contacto
Cuchilla fija de caza/exteriores (cont.) 	Gerber	Contact manufacturer	www.gerbergear.com; 800-950-6161
	KA-BAR	Listed on their website on a per knife basis, but generally 20	www.kabar.com; 800-282-0130
	Kershaw	20 - 22	www.kershawknives.com; (503) 682-1966
	Knives of Alaska	18 - 20	www.knivesofalaska.com; 903.786.7366
	Old Timer	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Outdoor Edge	20	www.outdooredge.com; 800-447-3343
	Remington	Contact manufacturer	www.remington.com; 1-800-243-9700
	Schrade	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Smith & Wesson	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	SOG	22 for flat grinds and 18 - 20 for hollow grinds; see website for specific edge configuration	www.sogknives.com; 888-405-6433
	Spyderco	20	www.spyderco.com; 800-525-7770
	Uncle Henry	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Winchester	Unknown; Suggest using Smith's recommended angle for knife type	Unknown
Cuchilla plegable de caza/exteriores 	Al Mar	20	www.almarknives.com; (503) 670-9080
	Benchmade	18 - 20	www.benchmade.com; 1-800-800-7427
	Blade-Tech	20 - 22	www.blade-tech.com; (877) 331-5793
	Boker USA	20 - 22	www.boker.de/us ; 1-800-835-6433
	Browning	Contact manufacturer	www.browning.com; 800-333-3288
	Buck	13 - 16	www.buckknives.com; 800-326-2825
	Camillus	23	www.camillusknives.com; 877-412-7467
	Case	19 - 22	www.caseknives.com; 1-800-523-6350
	Cold Steel	23 - 25	www.coldsteel.com; (805) 658-0180
	Columbia River (CRKT)	17 - 22.5 (depending on designer) Contact CRKT for specific angle	www.crkt.com; 503-685-5015
	Frost	Contact manufacturer	www.frostcutlery.com; (423) 894-6079
	Gerber	Contact manufacturer	www.gerbergear.com; 800-950-6161
	KA-BAR	Listed on their website on a per knife basis, but generally 15	www.kabar.com; 800-282-0130
	Kershaw	20 - 22	www.kershawknives.com; (503) 682-1966
	Knives of Alaska	18 - 20	www.knivesofalaska.com; 903.786.7366
	Old Timer	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Outdoor Edge	20	www.outdooredge.com; 800-447-3343
	Remington	Contact manufacturer	www.remington.com; 1-800-243-9700
	Schrade	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	Smith & Wesson	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	SOG	22 for flat grinds and 18 - 20 for hollow grinds; see website for specific edge configuration	www.sogknives.com; 888-405-6433
	Spyderco	20	www.spyderco.com; 800-525-7770
	Uncle Henry	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254

Style of Knife	Brand	Degrees Per Side	Contact Information
	Winchester	Unknown; Suggest using Smith's recommended angle for knife type	Unknown
Cuchillos para filetear	All Brands	15 - 16	Contact manufacturer for specific angle
Cuchillos tácticos	Al Mar	20	www.almarknives.com; (503) 670-9080
	Benchmade	18 - 20	www.benchmade.com; 1-800-800-7427
	Blade-Tech	20 - 22	www.blade-tech.com; (877) 331-5793
	Browning	Contact manufacturer	www.browning.com; 800-333-3288
	Buck	13 - 16	www.buckknives.com; 800-326-2825
	Camillus	23	www.camillusknives.com; 877-412-7467
	Cold Steel	23 - 25	www.coldsteel.com; (805) 658-0180
	Columbia River (CRKT)	17 - 22.5 (depending on designer) Contact CRKT for specific angle	www.crkt.com; 503-685-5015
	Frost	Contact manufacturer	www.frostcutlery.com; (423) 894-6079
	Gerber	Contact manufacturer	www.gerbergear.com; 800-950-6161
	KA-BAR	Listed on their website on a per knife basis, but generally 15 for folders and 20 for fixed blades	www.kabar.com; 800-282-0130
	Kershaw	20 - 22	www.kershawknives.com; (503) 682-1966
	Mil-Tac	Generally 25 for Folders and 30 for Fixed Blades	www.mil-tac.com; 214-455-3137
	Remington	Contact manufacturer	www.remington.com; 1-800-243-9700
	Smith & Wesson	Contact manufacturer	www.taylorbrandsllc.com; 800.251.0254
	SOG	22 for flat grinds and 18 - 20 for hollow grinds; see website for specific edge configuration	www.sogknives.com; 888-405-6433
	Spyderco	20	www.spyderco.com; 800-525-7770
	Surefire		www.surefire.com; 800-828-8809
Cuchillos personalizados	A.G. Russell	15	www.agrussell.com; 800-255-9034
	Chris Reeves	18 - 20	www.chrisreeve.com; 208-375-0367
	Randall Knives	Contact manufacturer	www.randallknives.com; 407-855-8075
	William Henry	17 - 22	www.williamhenrystudio.com; 888.563.4500

NOTA: En estas instrucciones, "ángulo" hace referencia al ángulo en el borde cortante. Si la marca de su cuchillo no está en la lista, por favor contacte al fabricante del cuchillo para obtener los ángulos específicos. También puede usar simplemente un Ángulo común de afilado para su tipo de cuchillo. Consulte los ángulos comunes de afilado por estilo de cuchillo en la lista que aparece a continuación. **Fuente de información para ángulos de Utensilios domésticos:** información de terceros. **Fuente de información para ángulos de Elementos Deportivos/Herramientas:** comunicación verbal con representantes del fabricante o en la página web del fabricante.

Ángulos comunes de afilado:

Navajas	20 grados por lado
Cuchillos de caza	22 grados por lado
Cuchillos de cocina europeos o americanos	20 grados por lado
Cuchillos de cocina de borde asiático	16 grados por lado
Cuchillos para filetear	16 grados por lado
Cuchillos tácticos	23 grados por lado
Cuchillos personalizados	Varía según el diseñador

Utilice este espacio para añadir cuchillos o ángulos que no están relacionados en esta lista.

____

____

____

____

Afilador de Cuchillos Eléctrico Adjustable Edge Pro

Felicitaciones por su compra del afilador de cuchillos eléctrico "más avanzado del mundo". Smith's se enorgullece en presentar el primer afilador de cuchillos eléctrico ajustable, con ruedas entrelazadas ajustables de diamante y de cerámica, que ofrecen afilado grueso y fino en los dos lados del cuchillo al mismo tiempo. El hecho de que este afilador de cuchillos permita al usuario ajustar el ángulo de afilado garantiza su versatilidad para afilar una gran variedad de cuchillos. Ambos conjuntos de ruedas se ajustan al ángulo adecuado de terminado para el cuchillo que está siendo afilado. Esto le permite afilar desde cuchillos delgados de cocina de estilo asiático, hasta cuchillos más anchos de estilo táctico en los mismos ángulos con los que fueron originalmente producidos por sus fabricantes. Las ruedas de diamante en la ranura de afilado grueso afilan los dos lados de cuchillos desafilados y estropeados, mientras las ruedas cerámicas pulen y afilan ambos lados del cuchillo sin remover demasiado metal, prolongando la vida del cuchillo. El producto también ofrece una ranura para el afilado manual, diseñada para afilar cuchillos de tipo aserrado.

Los afiladores de cuchillos eléctricos tradicionales funcionan combinando numerosos pasos, y solamente afilan un lado del cuchillo a la vez. Frecuentemente pueden rayar y dañar la hoja del cuchillo. El afilador Adjustable Edge Pro proporciona un afilado rápido y exacto de ambos lados de la hoja de su cuchillo al mismo tiempo, con las ruedas entrelazadas de diamante y de cerámica, lo que reduce la cantidad de tiempo que se requiere para afilar su cuchillo en comparación con el afilado de un lado de la hoja a la vez. También, a diferencia de otros afiladores de cuchillos eléctricos, estas ruedas no dañarán o degradarán el temple de la cuchilla. Si se usan adecuadamente, las ruedas entrelazadas no solamente afilarán el borde cortante hasta su calidad de fábrica, sino que también reducirán la cantidad de metal que se remueve de su hoja y extenderán la vida de su cuchillo.



Su afilador de cuchillos eléctrico Adjustable Edge Pro afilará cuchillos de aleación, de carbono o de acero inoxidable. Está diseñado para afilar cualquier tipo de cuchillo de hoja de borde recto, con un filo plano o cóncavo en ambos lados de la hoja. NO AFILARÁ HOJAS CURVAS, HOJAS DE CERÁMICA, NI HOJAS CON FILO EN UN SOLO LADO DE LA HOJA.

En las siguientes páginas se describen las características exclusivas que distinguen a este afilador de los demás afiladores eléctricos de cuchillos, así como las instrucciones detalladas para cada tipo de cuchillo que desee afilar. **Por favor lea completamente cada sección antes de usar este afilador.**

Selección de la ranura de afilado



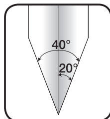
El afilador de cuchillos eléctrico Adjustable Edge Pro ofrece dos fases de afilado, Afilado Grueso y Afilado Fino. Ambas ranuras cuentan con ruedas entrelazadas. La ranura de afilado grueso ofrece ruedas de diamante entrelazadas que son muy agresivas. Por esta razón, Smith's recomienda usar esta ranura solamente para los cuchillos dañados o extremadamente desafilados. Las ruedas entrelazadas de cerámica para el afilado fino deben ser utilizadas para terminar y pulir el borde cortante hasta darle el filo de una cuchilla después de haberse afilado en la ranura de ruedas de diamante para el afilado grueso, o para hacerle mantenimiento a una hoja que ya está afilada y que simplemente requiere de un retoque rápido. Empiece el proceso de afilar en la ranura de ruedas de diamante para el afilado grueso, y después pase a la ranura de ruedas de cerámica para el afilado fino si desea darle al filo de una hoja muy roma o algo dañada el filo de una cuchilla. Si su hoja está algo roma y solo requiere de un retoque rápido, o si ya está afilada y desea asegurarse de que no se pondrá roma, simplemente utilice solo la ranura de ruedas de cerámica para el afilado fino con el fin de obtener el filo de una cuchilla.



Ajuste de ángulo

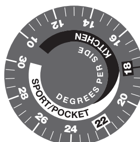
Ajustar el ángulo de afilado del cuchillo a su ángulo original de fábrica nunca ha sido más fácil. Simplemente, gire el control de Ajuste del ángulo ubicado en la parte superior del producto, de tal forma que coincida con el ángulo publicado por el fabricante de su cuchillo. Si no tiene certeza del ángulo, consulte arriba los ángulos básicos sugeridos para el estilo de cuchillo. Ambos conjuntos de ruedas en las ranuras para afilado grueso y fino se moverán simultáneamente para garantizar un ajuste de precisión con el fin de obtener un borde tan afilado como el de una cuchilla.

Tecnología de ruedas entrelazadas

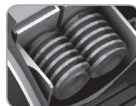


A diferencia de otros afiladores eléctricos que solamente afilan un lado de la hoja a la vez, las ruedas entrelazadas de diamante y las ruedas entrelazadas de cerámica afilan ambos lados de su cuchillo al mismo tiempo con cada pasada por las ranuras de afilado. Esto reduce la cantidad de tiempo necesario para afilar su cuchillo, no deja rebabas microscópicas en el borde final, y asegura un afilado igual a los dos lados del borde del cuchillo.

Selección del ángulo de afilado



Usted puede utilizar las ruedas entrelazadas para afilar o mantener cualquier hoja de cuchillo de borde recto con un afilado plano o cóncavo en ambos lados de la hoja. La mayoría de fabricantes de cuchillos publican los ángulos específicos de afilado para su marca y estilo de cuchillo. Si no conoce el fabricante o el tipo de cuchillo, simplemente siga la guía impresa en el control de ajuste del ángulo, o refiérase a los "Ángulos comunes de afilado" que aparecen en páginas previas de este manual. Si selecciona uno de estos "ángulos comunes de afilado", incluso si no se trata del ángulo original exacto, el resultado todavía será un borde increíblemente afilado en la hoja de su cuchillo.



Ruedas de diamante entrelazadas (ranura de afilado grueso)

Las ruedas de afilado de diamante utilizadas en su afilador de cuchillos eléctrico Adjustable Edge Pro están cubiertas con diamantes mono cristalinos "del tamaño de un micrón". Estos diamantes son seleccionados especialmente por su característico desempeño de corte, y se aplican a la superficie de las ruedas mediante un proceso altamente tecnificado que garantiza una vida más larga a la rueda, un corte más uniforme, y un calentamiento mínimo. Nuestras ruedas se fabrican en los Estados Unidos de acuerdo con tolerancias estrictas con el fin de asegurar la misma alta calidad y el mismo desempeño en cada una de las ruedas que utilizamos. Esto protege su hoja contra daños o pérdida del temple al utilizar este afilador.

NOTA: Periodo de asentado del diamante – La velocidad inicial de corte agresivo de las ruedas de afilado de diamante disminuirá con el uso. Al mismo tiempo, el acabado abrasivo mejorará. No se confunda por este proceso de asentado, ya que es normal y se debe esperar. Las ruedas de diamante se están asentando, NO desgastando.

Ruedas de cerámica entrelazadas (Ranura de afilado fino)

El afilador eléctrico de cuchillos Adjustable Edge Pro cuenta con ruedas de cerámica extrafina, que ofrecen capacidades superiores de producción de bordes, al mismo tiempo que remueven una cantidad mínima de material del borde del cuchillo.

Agarre suave y patas antideslizantes

Proporcionan condiciones seguras y estables de afilado en todo tipo de superficie.

Ranura de afilado manual para cuchillos de borde aserrado (SERRATED)

Las hendiduras curvas características de un borde aserrado están por lo general solamente afiladas en un lado de la hoja del cuchillo. Por esta razón no se recomienda afilar las hojas aserradas con las ruedas de cerámica entrelazadas en la ranura de afilado eléctrico. Estas ruedas están diseñadas para afilar ambos lados de cualquier hoja a la vez. Para afilar adecuadamente su hoja aserrada, Smith's recomienda encarecidamente el afilado manual en la ranura para el afilado de bordes aserrados como la manera preferida de afilar ligeramente un borde aserrado. Esta ranura de afilado tiene piedras de cerámica de forma triangular, diseñadas para seguir la forma del aserrado de su cuchillo, y para asegurar un afilado adecuado y consistente para todo tipo de bordes aserrados.

GUÍA DE MANTENIMIENTO Y CUIDADO DEL AFILADOR

Siga estos sencillos consejos e instrucciones para mantener su afilador de cuchillos eléctrico Smith's en óptimas condiciones por muchos años:

LO QUE DEBE HACER

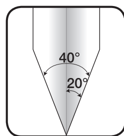
- Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de usar el afilador.
- Limpie toda suciedad y comida de los cuchillos antes del afilado.
- Sostenga siempre el cuchillo perpendicular a la superficie de la mesa, de modo que el cuchillo haga contacto parejo con las dos ruedas.
- Ubique siempre la unidad sobre una superficie sólida y plana.
- Sostenga el cuchillo con seguridad aunque cómodamente en su mano.
- Siempre pase la hoja del cuchillo por las ruedas a la velocidad recomendada.
- Haga una muy leve presión hacia abajo para establecer contacto con las ruedas.
- Manipule los cuchillos afilados con cuidado ya que estarán más afilados de lo que usted espera.
- Desconecte el afilador cuando no esté en uso y cuando lo limpie.
- Para preguntas o ayuda, llame a servicio al cliente al (800) 221-4156 o visite nuestra página Web en www.smithsedge.com.

LO QUE NO DEBE HACER

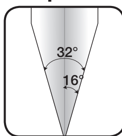
- No lo use para afilar hojas de cerámica, hojas curvas o con biselado sencillo.
- Nunca utilice lubricantes en las ruedas.
- Este afilador está diseñado para afilar cuchillos. No intente afilar ningún otro tipo de hojas en este afilador.
- Nunca pruebe el filo con los dedos.
- No utilice el afilador para un uso diferente al especificado.
- Nunca inserte la punta del cuchillo entre las ruedas o dañará el cuchillo.
- Nunca use el afilador si el cable está dañado.
- No lo use en exteriores.
- No ejerza una fuerza excesiva durante el afilado de su cuchillo.
- No se recomienda que sea usado por niños.
- Cualquier cambio cosmético o mecánico al producto anulará la garantía. El afilador tiene un termostato incorporado en el motor como medida de seguridad. El termostato protege al afilador del sobrecalentamiento si se deja encendido accidentalmente por un largo periodo de tiempo o si se utiliza de manera incorrecta.

INSTRUCCIONES DE USO

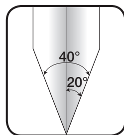
Lea con detenimiento todas las MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD y todas las INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO antes de usar este producto.



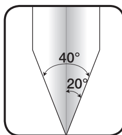
Los cuchillos de estilo europeo y americano tienen en promedio de 12° a 20° en cada lado.



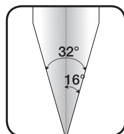
Los cuchillos de estilo asiático con doble bisel tienen en promedio de 11° a 17° en cada lado.



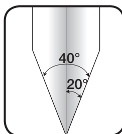
Los cuchillos de caza tienen en promedio entre 18° y 25° en cada lado.



Los cuchillos plegables tienen en promedio entre 17° y 25° en cada lado.



Los cuchillos para filetear tienen en promedio entre 15° y 16° en cada lado.



Los cuchillos tácticos tienen en promedio entre 17° y 30° en cada lado.

NOTA: La primera vez que configure el ángulo, o en cualquier momento en que el ángulo sea modificado, debe girar el control a 10 grados (al extremo derecho) para restablecer el mecanismo de ajuste de la rueda antes de girar al ángulo de afilado deseado. Esto garantizará un ángulo más preciso sobre el borde cortante.

Para el afilado de los siguientes tipos de cuchillos extremadamente desafilados o dañados: cuchillo de cocina tipo asiático, cuchillo de cocina tradicional europeo o americano, navaja, cuchillo de caza o para exteriores, cuchillo para filetear, cuchillo táctico, o cuchillo personalizado con filo plano o cóncavo en ambos lados de la hoja. (UTILICE TANTO LA RANURA DE RUEDAS DE DIAMANTE/AFILADO GRUESO como LA RANURA DE RUEDAS DE CERÁMICA/AFILADO FINO)



Paso 1. Gire el control de ajuste del ángulo a 10° para restablecer el mecanismo de ajuste de las ruedas, y después gírelo al ángulo de afilado indicado para el tipo y la marca de su cuchillo. Utilice las tablas proporcionadas en este manual para encontrar el ángulo original de fábrica para la marca de su cuchillo. Si se desconoce el ángulo original del fabricante, sugerimos utilizar el ángulo común de afilado que se indica en el control de ajuste del ángulo, o que se relaciona en las tablas de ángulos de cuchillos suministradas.

Paso 2. Encienda el afilador e introduzca la hoja en la ranura de afilado eléctrico grueso/de diamante. (Fig. 1)


Fig. 1

Paso 3. Baje la hoja hasta que haga contacto con las ruedas entrelazadas. Cuando la hoja haga contacto con la ruedas y se alinee por sí misma, pásela a través de la ranura desde el talón hasta la punta (nunca en ambos sentidos), ejerciendo una MUY leve presión hacia abajo. El peso de la hoja ejerce en realidad suficiente presión hacia abajo al pasar la hoja por la ranura. No se requiere presión adicional. Utilice un movimiento suave y consistente para pasar el cuchillo por la ranura a una velocidad de un segundo por cada 2,54 centímetros de recorrido. Si la hoja tiene una curva hacia arriba en la punta, levante el mango al acercarse al final del recorrido para afilar completamente hasta la punta. (Fig. 2) Repita el recorrido de 10 a 12 veces, aunque según sea el daño de la hoja pueden requerirse hasta 15 o más pasadas para volverle a dar filo al borde. **NOTA:** Los cuchillos fabricados con acero extremadamente duro pueden requerir pasadas adicionales por la ranura cuando se afila el borde.


Fig. 2

Para darle terminado y pulir el borde

No hay necesidad de volver a ajustar el ángulo. Ambas ranuras de afilado se ajustan automáticamente al mismo tiempo. Sin embargo, si usted ha girado el control por cualquier razón, tendrá que volver a establecer el ángulo correcto. De nuevo, si se desconoce el ángulo del fabricante, sugerimos utilizar el ángulo asiático estándar.

Paso 4. Baje la hoja en la ranura de ruedas de cerámica para afilado fino hasta que haga contacto con las ruedas entrelazadas. Cuando su hoja entre en contacto con las ruedas y se alinee por sí misma, pásela por la ranura desde el talón hasta la punta (nunca en ambos sentidos), ejerciendo una MUY leve presión hacia abajo. El peso de la hoja en realidad ejerce suficiente presión hacia abajo al pasar la hoja por la ranura. No se necesita ejercer presión adicional. Utilice un movimiento suave y consistente para pasar la hoja del cuchillo por la ranura, a una velocidad de un segundo por cada 2,54 centímetros de recorrido. Si la hoja tiene una curva hacia la punta, levante el mango cerca del final para afilar completamente hasta la punta. Repita el recorrido un mínimo de 10 a 12 veces.

NOTA: Los cuchillos fabricados con acero extremadamente duro pueden requerir pasadas adicionales por la ranura cuando se afila el borde.

Paso 5. Verifique el filo de su hoja cortando un pedazo de papel, o una fruta o verdura. Si se requiere afilado adicional, repita el procedimiento hasta obtener el filo deseado, pero cerciórese de limpiar el cuchillo antes de continuar. Si ya está afilado, apague el afilador.

Para el refinado leve de los siguientes tipos de cuchillos con filo plano o cóncavo en ambos lados de la hoja: cuchillo de cocina tipo asiático, cuchillo de cocina tradicional europeo o americano, navaja, cuchillo de caza o exteriores, cuchillo para filetear, cuchillo táctico o cuchillo personalizado. (USE ÚNICAMENTE LA RANURA FINA DE CERÁMICA)

Paso 1. Gire el control de ajuste del ángulo a 10° para restablecer el mecanismo de ajuste de las ruedas, y después gírelo al ángulo de afilado deseado. Utilice las tablas proporcionadas en este manual para encontrar el ángulo original de fábrica para el tipo y la marca de su cuchillo. Si se desconoce el ángulo original del fabricante, sugerimos utilizar el ángulo común de afilado que se indica en el control de ajuste del ángulo, o que se relaciona en las tablas de ángulos de cuchillos suministradas.

Paso 2. Encienda el afilador e introduzca la hoja en la ranura de afilado eléctrico.

Paso 3. Baje la hoja hasta que entre en contacto con las ruedas entrelazadas. (Fig. 3) Cuando su hoja entre en contacto con las ruedas y se alinee por sí misma, pásela por la ranura desde el talón hasta la punta (nunca en ambos sentidos), ejerciendo una MUY leve presión hacia abajo sobre la hoja. El peso de la hoja en realidad ejerce suficiente presión hacia abajo mientras pasa la hoja por la ranura. No es necesario ejercer presión adicional. Utilice un movimiento suave y consistente para pasar la hoja del cuchillo por la ranura, a una velocidad de un segundo por cada 2,54 centímetros de recorrido. Si la hoja tiene una curva hacia la punta, levante el mango cerca del final del recorrido para afilar completamente hasta la punta. (Fig. 4) Repita el recorrido un mínimo de 10 a 12 veces.

NOTA: Los cuchillos fabricados con acero extremadamente duro pueden requerir pasadas adicionales por la ranura cuando se afila el borde.

Paso 4. Verifique el filo de su hoja cortando un pedazo de papel, o una fruta o verdura. Si se requiere afilado adicional, repita el procedimiento hasta obtener el filo deseado, pero cerciórese de limpiar el cuchillo antes de continuar. Si ya está afilado, apague el afilador.

Ajuste a un ángulo mayor o menor del ángulo original del cuchillo. Siempre comience girando el control a 10°, y después gire el control al ángulo correcto.



Si opta por afilar un cuchillo que tiene un ángulo mayor, por ejemplo de 20º o más por lado (40º en conjunto), a un ángulo menor, tenga en cuenta que estará cambiando el ángulo drásticamente del de su borde original de fábrica, y requerirá de pasadas adicionales por las ruedas de diamante, que pueden ser tantas como 20 o más pasadas adicionales. Esto siempre removerá bastante metal. Si desea afilar un cuchillo de menor ángulo, por ejemplo de 16º por lado, y quiere que quede con un ángulo mayor, esto es posible y solamente tomará unas pocas pasadas por las ruedas de diamante. SIEMPRE TENGA EN CUENTA QUE ESTO CAMBIARÁ EL ÁNGULO ORIGINAL DE FÁBRICA. SI USTED DESEA OBTENER UN BORDE DE FÁBRICA, SOLAMENTE AFILE EL CUCHILLO AL ÁNGULO SUMINISTRADO POR EL FABRICANTE. SI SE DESCONOCE ESE ÁNGULO, SMITH'S SUGIERE UTILIZAR ÁNGULOS COMUNES DE AFILADO COMO SE INDICAN EN EL CONTROL DE AJUSTE DEL ÁNGULO, O COMO SE RELACIONAN EN LAS TABLAS DE ÁNGULOS DE CUCHILLOS SUMINISTRADAS.



Afilado de cuchillos aserrados

Paso 1. Abra el afilador de hojas aserradas al lado de la carcasa.

Paso 2. Pase la porción aserrada de la hoja de su cuchillo por la ranura de afilado ASERRADO de 8 a 10 veces, utilizando una ligera presión hacia abajo. Deje que la hoja del cuchillo se levante y caiga a medida que la porción aserrada de su hoja pasa a través de las piedras cerámicas cruzadas.

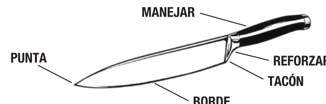
NOTA: ¡Nunca introduzca una hoja aserrada en las ruedas entrelazadas!

Paso 3. Verifique el filo del aserrado de su cuchillo. Si requiere afilado adicional, repita el procedimiento hasta que quede afilado. De lo contrario, cierre el afilador aserrado y colóquelo de nuevo dentro de la carcasa.


Fig. 5

PRECAUCIÓN:

- **Siempre afile la hoja de su cuchillo desde el tacón hasta la punta de la hoja.**
- **Nunca inserte primero la punta de la hoja del cuchillo en la ranura de afilado, ni empuje la hoja del cuchillo a través de la ranura de afilado. Esto puede dañar el afilador de cuchillos o su cuchillo. (Fig. 5)**
- **Para obtener los mejores resultados y para reducir el desgaste excesivo de las ruedas de diamante o de cerámica, es importante que usted mantenga la orientación apropiada de la hoja del cuchillo con respecto a las ruedas. Siempre mantenga la hoja del cuchillo perpendicular a la superficie de trabajo, de modo que la hoja haga contacto parejo con ambas ruedas.**
- **Debido a algunos diseños de mangos, puede que usted no pueda afilar toda la longitud de la hoja utilizando la rueda eléctrica de afilado. En estos casos limitados, Smith's recomienda utilizar un afilador manual para afilar estas pequeñas áreas de su hoja.**



- **La velocidad con la que usted pasa la hoja a través de las ranuras de afilado determinará la cantidad de metal del borde del cuchillo que remueven las ruedas de diamante entrelazadas en la ranura de afilado grueso. Una pasada muy lenta removerá más metal que una pasada rápida. Cuando pase la hoja por las ranuras, calcule aproximadamente un segundo para cada 2,54 centímetros de recorrido de la hoja. Por ejemplo, si afila un cuchillo con una hoja de 15 centímetros, usted se debe demorar aproximadamente seis segundos en cada pasada.**
- **NO INTENTE GIRAR EL CONTROL DE AJUSTE DEL ÁNGULO MÁS ALLÁ DE LOS TOPES EN CUALQUIER DIRECCIÓN. ESTO PUEDE DAÑAR EL CONTROL Y HACER QUE LA UNIDAD DEJE DE FUNCIONAR.**

GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

Síntoma: El afilador deja de funcionar estando en uso.

Causa: El afilador tiene un termostato como característica de seguridad. El termostato protege al afilador del sobrecalentamiento en caso de dejarse encendido accidentalmente por un largo periodo de tiempo, o si se está usando inapropiadamente.

Solución: Si el termostato apaga el motor, desconecte el afilador y espere aproximadamente una hora hasta que se enfríe el motor, y entonces el afilador volverá a arrancar. Si aun así el motor no arranca, contacte a servicio al cliente en el 800-221-4156 o a través de nuestro sitio Web, www.smithsedge.com.

Síntoma: Las ruedas de diamante dejan de remover metal.
Causa: Periodo de asentamiento del diamante – La velocidad inicial de corte agresivo de las ruedas de afilado de diamante disminuirá con el uso. Al mismo tiempo, el terminado abrasivo mejorará. No se confunda por este proceso de asentado, ya que es normal y debe esperarse. Las ruedas de diamante se están asentando, y NO se están desgastando.
Solución: Si después de largos periodos de uso usted siente que las ruedas cubiertas en diamante han perdido por completo su habilidad de corte agresivo, las ruedas de diamante pueden ser remplazadas. Para obtener ruedas de repuesto, llame a servicio al cliente al 800-221-4156, o visite nuestra página Web en www.smithsedge.com para obtener información de contacto.

Síntoma: El afilador no arranca cuando se conecta inicialmente a la toma eléctrica.
Causa: El afilador o el cable eléctrico pueden estar dañados o funcionando mal.
Solución: ontacte a servicio al cliente en el (800) 221-4156 o visite nuestra página de Internet en www.smithsedge.com para obtener información de contacto.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Con qué frecuencia debo afilar mis cuchillos?
Todos los cuchillos de borde fino requieren mantenimiento y afilado. Un cuchillo afilado se puede mantener fácilmente si se siguen algunas reglas básicas. Corte solamente sobre superficies suaves tales como tablas de madera o poliuretano. Las superficies duras tales como vidrio, granito, acero inoxidable, acrílico, o cubiertas laminadas le quitarán el filo al cuchillo inmediatamente al hacer contacto. Siempre evite cortar comida congelada, tajar hasta el hueso, o utilizar el cuchillo para abrir cosas. Estos usos pueden dar como resultado la pérdida severa de filo, el doblado o la ruptura de su cuchillo. Afile su cuchillo antes de cada uso si desea mantener un borde con filo de cuchilla. Después de un uso prolongado, si ha afilado a la hoja del cuchillo y ya no taja fácilmente la comida, use las ranuras de afilado GRUESO y FINO para darle a la hoja de su cuchillo un nuevo borde tan afilado como el de una cuchilla.

¿Cómo puedo saber si mi cuchillo tiene filo?
Úselo para cortar papel o tajar comida. Si el cuchillo no corta con facilidad, necesita un afilado adicional.

Mi cuchillo no tiene filo a pesar de haber practicado todo el proceso de afilado. ¿Qué estoy haciendo mal?
Aunque no es común, hay ocasiones en las que se deben repetir ambas fases del afilado más de una vez, o en las que se requieren más pasadas por las ranuras de afilado. Esto puede suceder la primera vez que se afila un cuchillo, o si el cuchillo fue afilado incorrectamente con otro proceso. También puede suceder cuando se afilan hojas hechas de acero templado, que son extremadamente duras, tales como algunos cuchillos de caza.

Usted puede usar el afilador de cuchillos eléctrico Adjustable Edge Pro para afilar estos tipos de cuchillos, pero puede tener que repetir el proceso varias veces o hacer numerosas pasadas por las ranuras de afilado (hasta 10 o más veces en casos extremos). Este largo proceso solamente será necesario la primera vez que use el afilador para este tipo de hojas. De ahí en adelante, usted podrá afilar la hoja siguiendo los procedimientos normales de afilado.

Algunas veces la rueda de afilado se detiene cuando estoy pasando el cuchillo por las guías de la hoja. ¿Qué causa esto?
El afilador de cuchillos está diseñado de manera que se necesite muy poco esfuerzo para pasar la hoja por las ranuras de afilado. Si se aplica al cuchillo una presión excesiva hacia abajo mientras se pasa por las ranuras de afilado, la rueda de afilado puede detenerse.

¿Cómo consigo un borde parejo en mi hoja?
Es importante mantener la orientación apropiada de la hoja del cuchillo con respecto a las ruedas. Siempre mantenga la hoja del cuchillo perpendicular a la superficie de trabajo y en el centro de la ranura de afilado, de manera que la hoja haga contacto parejo con ambas ruedas de diamante. Cerciórese de que la hoja no toque ninguno de los lados de la ranura de afilado. La hoja debe estar derecha arriba y abajo en el centro de la ranura de afilado todo el tiempo. Siempre afile desde el tacón hacia la punta, nunca en ambos sentidos. Recuerde levantar levemente el mango cuando la porción curvada de la hoja se pasa a través de las ranuras de afilado.

Ocasionalmente veo chispas cuando afilo mis cuchillos. ¿Qué causa esto?
En un servicio profesional de afilado de cuchillos, ciertas hojas con un alto contenido de carbono (usualmente cuchillos de mayor calidad) algunas veces chispean o producen un chorro continuo de chispas cuando entran en contacto con la rueda de afilado. Su afilador de cuchillos eléctrico Adjustable Edge Pro usa el mismo tipo de rueda de afilado que usan los profesionales. Por lo tanto, usted puede esperar ver un chispeo similar cuando afile hojas con alto contenido de carbono. Esto es normal.

Mi afilador produce un sonido vibrante muy fuerte. ¿Qué es esto?
Su afilador de cuchillos eléctrico Adjustable Edge Pro utiliza ruedas de afilado de diamante de rápida rotación para afilar cuchillos. Debido a la velocidad de rotación, un sonido vibrante puede ser escuchado. Esto es normal y puede esperarse. Si el ruido o la vibración se hacen excesivos, contacte a servicio al cliente en (800) 221-4156, o visite nuestra página de Internet en www.smithsedge.com para obtener información de contacto.

¿Hay tolerancia para los ángulos por lado cuando se está afilando?
Por lo general, puede haber una diferencia promedio mínima por lado en el ángulo de afilado de más o menos 1 grado. Esto se aproxima bastante a lo que es generalmente aceptado por los fabricantes de cuchillos en el proceso inicial de afilado.

Mantenimiento

Su afilador de cuchillos eléctrico Adjustable Edge Pro requiere de poco mantenimiento. Para limpiar la carcasa, simplemente desconéctelo de la toma eléctrica y límpielo con un trapo húmedo y suave.



- No utilice limpiadores abrasivos en polvo para limpiar el afilador
- No enjuague, sumerja, ni ponga bajo el agua corriente el afilador
- No utilice ningún lubricante ni agua en las ruedas abrasivas

Utilice periódicamente un cepillo pequeño de nylon para frotar la superficie de las piedras de cerámica en la ranura para el afilado manual de cuchillos aserrados, utilizando polvo limpiador de cocina y agua.

Mantenimiento de las ruedas de cerámica

Las ruedas de cerámica deberán ser limpiadas dos veces al año o con mayor frecuencia si afila con regularidad, con el fin de remover la acumulación de partículas de metal de la superficie de las ruedas. Si no las limpia, su capacidad de cortado disminuye. Utilice únicamente el cepillo suministrado para limpiar las ruedas de cerámica.

Paso 1. Humedezca levemente la porción de fieltro del cepillo. Exprima el exceso de agua del cepillo antes de pasarlo por la máquina. NO PERMITA QUE EL AGUA GOTEE AL INTERIOR DE LA MÁQUINA.

Paso 2. Encienda la máquina y pase el cepillo a través de las ruedas entrelazadas de la misma forma como pasa una hoja de cuchillo. Aplique una presión muy ligera al pasar el cepillo de fieltro por la ranura, y tire de el lentamente. El fieltro blanco debe estar negro cuando salga de la ranura, y las ruedas entrelazadas estarán blancas de nuevo.

Paso 3. Repita el proceso si es necesario. NOTA: El fieltro que tiene el cepillo solamente se puede usar para una limpieza. Puede comprar fieltro de repuesto de Smith's. Contacte servicio al cliente en el 800-221-4256 o visite www.smithsedge.com.

Remplazo de las ruedas entrelazadas de diamante

Para remplazar las ruedas de afilado de diamante, usted debe devolver su afilador de cuchillos eléctrico Adjustable Edge Pro a Smith's. Para obtener una autorización de devolución, por favor llame a nuestro departamento de servicio al cliente al (800) 221-4156, o visite nuestra página en Internet www.smithsedge.com para obtener más información sobre cómo contactarnos. Todas las devoluciones que se presenten sin una autorización de devolución deben venir acompañadas por la dirección actual de envío, un número de contacto telefónico, y una breve descripción del problema o daño. Envíe el afilador a:

Smith's
CS Department 50281
747 Mid-America Boulevard
Hot Springs, AR 71913

POR FAVOR CONCEDA DE 3 A 4 SEMANAS PARA EL REMPLAZO DE LAS RUEDAS DE DIAMANTE.

Acerca de Smith's®

La marca Smith's® ofrece a los consumidores afiladores de bordes de alto desempeño para los gustos más exigentes. Sinónimo de un valor excepcional, Smith's es una marca orientada al mercado minorista. Fundada en 1886 en Hot Springs, Arkansas, y ampliamente considerada como líder mundial en herramientas de afilado, Smith's® se atribuye el diseño y fabricación de la más amplia línea de afiladores de cuchillos y tijeras que existe actualmente. La compañía tiene más de 125 años de experiencia en el suministro de productos relacionados con los bordes filosos para los mercados de utensilios domésticos, elementos deportivos y ferreterías.

USO LIMITADO POR TRES AÑOS

MODELO 50281

GARANTÍA

Este afilador Smith's está garantizado contra defectos de materiales o de mano de obra por un período de tres (3) años completos a partir de la fecha de compra si es utilizado únicamente con fines no industriales y no comerciales. Smith's o sus distribuidores repararán o remplazarán, a nuestra opción, cualquier producto o pieza que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra sin costo si el producto nos es devuelto dentro del período de tres años (3) de la garantía. La garantía limitada NO cubre el remplazo de las ruedas de cerámica o piedras de cerámica requeridas por el uso del producto o los daños causados por el mal uso. Para realizar reparaciones bajo garantía, devuelva el producto completo, con franqueo prepagado, directamente a la dirección que aparece abajo. Asegúrese de incluir una copia de la factura de compra para establecer su elegibilidad de servicio bajo garantía.

TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y DE APTITUD PARA FINES ESPECÍFICOS, ESTÁN LIMITADAS EXPRESAMENTE A UN PERÍODO DE TRES (3) AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. SMITH'S Y SUS DISTRIBUIDORES NO SE HARÁN RESPONSABLES POR NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE. Algunos países no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anterior podría no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos, que varían de un país a otro.

ESTA GARANTÍA SE APLICA EXCLUSIVAMENTE A PRODUCTOS UTILIZADOS CON FINES NO INDUSTRIALES Y NO COMERCIALES. GUARDE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL COMO COMPROBANTE DE LA COMPRA PARA PROPÓSITOS RELACIONADOS CON LA GARANTÍA.

Para registrar la garantía de su producto, visite nuestro sitio Web en www.smithsedge.com/warrantyinformation, o llene la tarjeta de registro de la página siguiente, despréndala y envíela a:



Smith's • 747 Mid-America Boulevard • Hot Springs, Arkansas 71913-8414 USA

TARJETA DE REGISTRO DEL PROPIETARIO   MODELO 50281

Número de Smith__________________ (en la parte inferior del afilador)

Registro del propietario:

Nombre ____ Teléfono (____) ____________________

Dirección ____

Código postal ______________Ciudad ____ País____________

Correo electrónico ________________________ Fecha de compra ______________ Monto pagado $ ____________

Nombre de la tienda ____

Dirección de la tienda ____

Código postal ______________ Ciudad ____ País____________